

sale&pepe

SALEPEPE.IT
LUGLIO 2025 - € 4,50

Briciole sulla pasta

Quel tocco dorato e croccante
che rende speciali i primi dell'estate

Italiani nel mondo

I piatti rubati alla nostra cultura,
da scovare in giro per il globo

Barrette gelato

Sono arricchite da biscotti,
cioccolato e fruttini

La nuova uva

Ha colori e gusti intensi,
ottimi anche in cucina

TRENETTE
AL PESTO, TARALLI
AL PECORINO
E PEPERONI

pag. 58

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1,
comma 1, CMP Milano Rosario - Anno 38 - Mensile
Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese
€ 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca
€ 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50

Mens Sana Edizioni

52507



9 770394 758030

IN EDICOLA IL 25 GIUGNO 2025



F. Bragagnolo

©madvisual.it



www.pastificiobragagnolo.com

Da sinistra a destra:
vongole piccanti
con burro all'aglio dal
servizio "Sapore di
mare" (a pagina 18);
un'immagine conviviale
tratta dal servizio
"Ritorno a casa"
(a pagina 8); panna
cotta con uva Cotton
Candy al limone
dal servizio "Uva da
tavola" (a pagina 84).



Sommario

luglio

7 Editoriale

Il cibo fa la vera vacanza

Assaggiare piatti nuovi
è un modo per vivere luoghi
ed esperienze nuove. Che ci
sottraggono alla quotidianità

8 Living

Ritorno a casa

Tutta la famiglia converge nella
dimora natia o di vacanza. Intorno
a una tavola di bontà e allegria

18 Semplici piaceri

Sapore di mare

Intriganti proposte a base
di pesce si sposano con vini ad hoc.
A sorpresa, anche rossi

28 Luoghi eccellenti

Azzorre

La natura, i borghi d'incanto
e gli irresistibili piatti dello
splendido arcipelago portoghese

37 Storie di cucina

I mille "gioielli" di Campo Ligure

Arte della filigrana e ricette
storiche in un insospettabile
paesino dai tanti primati

40 Tema del mese

Italiani nel mondo

Ecco come le nostre ricette tipiche,
portate all'estero dagli emigrati,
hanno cambiato volto nel tempo

52 Passioni

Briciole sulla pasta

Croccanti e creative, regalano
un tocco insolito e piacevoli
contrasti di gusto e consistenza

62 Scelti da Sale&Pepe

Il mago delle bruschette

Alessandro Pieragnoli le condisce
(riccamente) con i sapori della
cucina toscana e tanto estro

72 La dolce vita

Barrette gelato

Un modo originale per trasformare
il protagonista dell'estate
in un dessert d'effetto

80 Ricetta gourmet

Sardenaria

Una sorta di gran focaccia con
sopra tutti i profumi di Liguria.
È il fiore all'occhiello di Sanremo

84 Bontà di stagione

Uva da tavola

Conosciamo le nuove varietà che,
insieme alle antiche, partecipano
a inedite preparazioni dolci e salate

96 Tappe del gusto

Valle d'Aosta: casari per passione

In una delle patrie del formaggio
in Italia alla scoperta dalla fontina
e di altre specialità

104 Enoteca

Catarratto

Il più antico vitigno di Sicilia
dà vita a nettari che accolgono
piatti locali e non solo

RUBRICHE

35 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni

70 Made in Italy

Pesche di Delia

Conoscere e gustare le eccellenze

83 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

101 Mondo digital

Social food

Suggerimenti dai nostri smartphone

102 Pianeta extravergine

L'olio sposa il pomodoro

Da provare e valorizzare

110 Utile e dilettevole

Piastre a induzione portatili

Storie e oggetti di cucina





HANNO CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO

MANUELA SORESSI GIORNALISTA SPECIALIZZATA IN CONSUMI, IN PARTICOLARE NEL SETTORE FOOD, E STORICA COLLABORATRICE DI SALE&PEPE, IN QUESTO NUMERO CI PRESENTA LE NUOVE VARIETÀ D'UVA: SUCCOSE, SENZA SEMI E DALLE SORPRENDENTI NOTE AROMATICHE. A PAGINA 84.

SIMONA BRUSCAGIN LAUREATA IN ARCHITETTURA HA SCOPERTO CHE, ANZICHÉ PROGETTARLI, AMA SCRIVERE DI ARREDI E ACCESSORI PER LA CASA. LO FA DA SEMPRE CON MOLTE TESTATE E, DA QUESTO NUMERO, ANCHE CON SALE&PEPE. A PAGINA 110 CI SPIEGA TUTTO SULLE NUOVE PIASTRE A INDUZIONE PORTATILI.

MARCO RENZETTI È LO CHEF ROMANO E STELLATO DEL RISTORANTE FAME DI SAN PAOLO. PROPONE LA VERA CUCINA ITALIANA, ANCHE LA SEMPLICE CACIO E PEPE, SOLLETICANDO LA CURIOSITÀ (E LA GOLA) DI CHI HA SEMPRE ASSAGGIATO SOLO RICETTE IBRIDE ITALIAN SOUNDING: QUELLE PORTATE DAI NOSTRI EMIGRATI E RIVISITATE CON INGREDIENTI LOCALI. NE PARLIAMO A PAG. 40.

indice delle ricette

LUGLIO 2025

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bruschette con gamberoni marinati	<u>26</u>
Panini farciti con crema all'aglio	<u>10</u>
Pizza pepperoni	<u>46</u>
Revzora	<u>38</u>
Sardenaira	<u>82</u>
Torta alle erbe di montagna e toma di Gressoney	<u>100</u>

Primi e piatti unici

Bruschette con avocado, uova strapazzate e cipolla caramellata	<u>68</u>
Bruschette con baccalà mantecato, olive taggiasche e pomodori secchi	<u>67</u>
Bruschette con crema di zucchine al forno e gamberoni marinati al lime	<u>67</u>
Bruschette con pomodori misti saltati, caprino, basilico e miele	<u>65</u>
Bruschette con stracciatella, mango marinato al basilico e prosciutto crudo	<u>65</u>
Bruschette con tartare di vitellone, cipollotto, nocciole tostate e maionese	<u>68</u>
Crostoni con uva Allison, caprino e catalogna	<u>88</u>
Insalata di farro estiva	<u>105</u>
Filei con crema di zucchine e mix di pane e mandorle al caffè	<u>58</u>
Orecchiette con pesto di pistacchi e pan brioche	<u>59</u>
Pappa col pomodoro alla toscana	<u>103</u>
Pappardelle al latte e pecorino con melanzane fritte	<u>16</u>
Pici con sugo di pomodori crudi e focaccia piccante	<u>58</u>
Pennoni con pomodori arrostiti e frisella all'aglio	<u>59</u>
Riso ai frutti di mare delle Azzorre	<u>32</u>
Spaghettoni piccanti con fritto di acciughe	<u>111</u>
Spaghetti meatballs	<u>50</u>
Seupetta a la cogneintze	<u>100</u>
Tallarines rojos	<u>46</u>
Trenette al pesto, taralli al pecorino e peperoni	<u>58</u>

Secondi

Authentic milanese	<u>50</u>
Alcatra à moda da Terceira	<u>32</u>
Chicken parmesan	<u>46</u>
Filetto di maiale in crosta di pistacchi	<u>107</u>
Girandole di carpaccio al caprino e crescione	<u>100</u>
Grigliata alla portoghese	<u>22</u>
Insalata di coniglio con uva	<u>87</u>
Autumn Crisp	<u>22</u>
Insalata orientale con polpo arrosto	<u>22</u>
Merluzzo croccante con salsa d'uva Italia	<u>95</u>
Padellata di Sweet Celebration e mazzancolle	<u>92</u>
Peperonata e uova fritte	<u>12</u>
Puntine di maiale con confettura di amarene	<u>16</u>
Vongole piccanti con burro all'aglio	<u>26</u>

Contorni, verdure, salse e confetture

Fagiolini con pesto di menta	<u>14</u>
Frittelle di cipollotto di Tropea	<u>106</u>

Dessert e bevande

Barrette alla cheesecake con lamponi	<u>79</u>
Bolos Dona Amélia	<u>32</u>
Cubotti ai brownie e burro d'arachidi	<u>74</u>
Panna cotta con uva	<u>91</u>
Cotton Candy al limone	<u>78</u>
Quadrotti al cioccolato e caramello	<u>76</u>
Sandwich al cocco e banana	<u>79</u>
Stick ai mirtili con crumble	<u>71</u>
Tarte con semolino dolce e pesche	<u>79</u>
Tavolette alle pesche e brioche	<u>50</u>
Tiramisù al matcha	<u>16</u>
Torta di ricotta al limone con macedonia al vino	<u>16</u>

UNA COLLEZIONE INATTESA

**La Nuova Arte
degli Anni
Sessanta
e un Omaggio
a Robert
Rauschenberg**

Gallerie d'Italia,
Milano
Piazza della Scala, 6
**30 maggio –
05 ottobre
2025**

“Buona Spesa!”

Croccanti, delicate o dal cuore tenero:
le insalate in busta portano in tavola tutta la freschezza
dell'estate con mix pronti da gustare.



Scopri la linea
completa
dei prodotti



Qualità per tutti, ogni giorno.

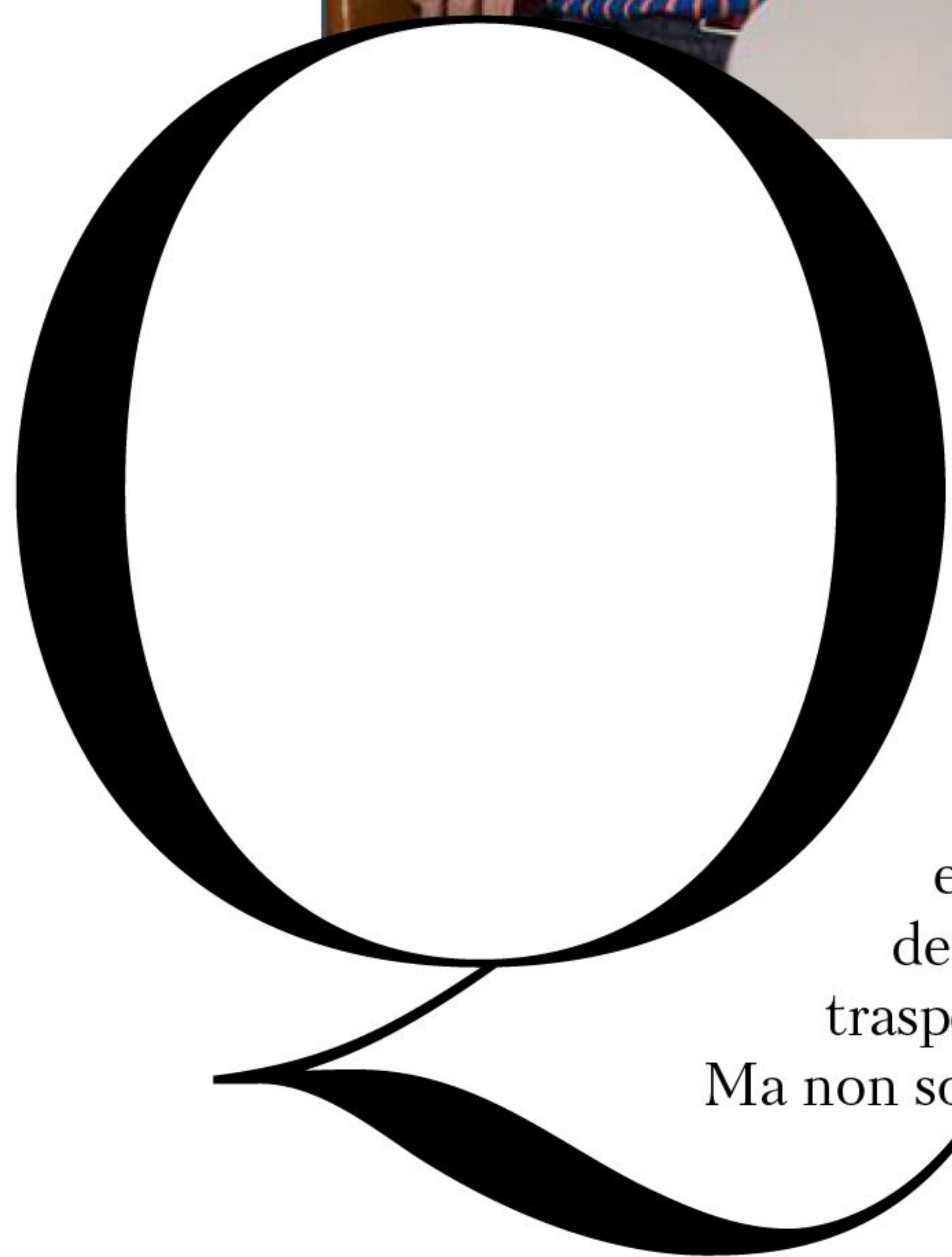




editoriale

IL CIBO FA LA VERA VACANZA

Livia Fagetti *direttrice*



Quel cuscus di pesce, denso di mare e di aromi, assaggiato per caso in una trattoria della Sicilia orientale. La mia prima tartare, condivisa a colazione - sì, a colazione! - con una famiglia tedesca. Le trofie al pesto (con quel calice di Pigato) gustate a pochi metri dal mare dalle parti di Boccadasse. E quei pizzoccheri - io adoro i chiavennaschi, che sono morbidi gnocchetti affogati in un lago di burro e formaggio - centellinati con dietetica parsimonia all'ombra di querce e castagni. Molti dei piatti che superano la barriera della mia memoria sono legati al viaggio, a quel desiderio di farmi trasportare lontano, che per me è la vera essenza di una vacanza.

Ma non sono la sola a lasciarmi guidare dal palato nelle mie esplorazioni.

Sbirciando in rete, mi sono imbattuta in un forum su quella variegata piattaforma globale che è Reddit: pure lì si discute del ruolo della gastronomia nella scelta di un itinerario. C'è chi la considera il primo motivo per partire, chi le assegna un ruolo secondario ma non trascurabile e persino chi racconta di aver escluso una meta solo perché la cucina non è abbastanza buona. Una conferma viene anche da un recente sondaggio promosso dall'app The Fork, dove il 64% degli intervistati afferma che la buona tavola è la chiave di una vacanza riuscita. E ancora, nel rapporto dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, si legge che tra ottobre 2024 e marzo 2025 le esperienze legate alla gastronomia si sono classificate al secondo posto nelle preferenze degli europei in visita in Italia: un punto percentuale in meno del desiderio di vivere la natura e uno in più della cultura. Chi viaggia lo fa con tutti i sensi. E il cibo - con i suoi sapori, profumi, colori - racconta molto di un luogo: della sua tradizione, delle sue stagioni, delle persone. Io sono per assaggiare tutto (o quasi), anche quello che all'apparenza non mi piace. Perché la vacanza è - etimologicamente, dal latino *vacare*, mancare - un'assenza: di abitudini, luoghi consueti, impegni. E il segreto del suo successo sta proprio nello stupore: più ci lasciamo coinvolgere (e talvolta anche un po' turbare), più ci discostiamo dalla nostra quotidianità - anche restando a pochi km da casa. E ci rigeneriamo. Buoni assaggi!

SE MI VOLETE RACCONTARE COSA STATE ASSAGGIANDO SCRIVETEMI
PER MAIL (LIVIA.FAGETTI@MENSEDIZIONI.IT) O SU INSTAGRAM (@LIVIAFAGETTI)

RITORNO a casa



UNA REUNION IN QUEL LUOGO, LONTANO O VICINO, CHE PER TUTTI SIGNIFICA
“FAMIGLIA”. UN MOMENTO DA TROVARE PER STARE INSIEME E RACCONTARSI
COME VA (E COME ANDRÀ) INTORNO A UNA RICCA TAVOLA ESTIVA

testo e cura di Cristiana Cassé, servizio Columbus Leth/ House of Picture/ Living Inside,
foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Claudia Compagni, bere giusto di Sandro Sangiorgi



PANINI FARCITI CON CREMA ALL'AGLIO

Riunite in una ciotola 500 g di farina 0 con 7 g di lievito di birra in polvere, 2,5 dl di latte intiepidito, 0,5 dl di olio e 8 g di sale. Mescolate con un cucchiaino, poi versate l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo a piene mani per 10 minuti. Trasferitelo in una ciotola oliata, copritelo con pellicola e lasciatelo lievitare per 2 ore. Private 3 teste d'aglio della sommità, conditele con un filo d'olio e chiudetele in un foglio di alluminio. Infornate a 180° per 1 ora. Ricavate la polpa d'aglio spremendo gli spicchi e mescolatela con 1 cucchiaino di foglioline di timo tritate e una presa di sale. Dividete la pasta in 23 porzioni uguali e formate delle palline.

Farcitele al centro con 1 cucchiaino di purea d'aglio e richiudetele. Mettetele in uno stampo di 24 cm di diametro rivestito con carta da forno con la parte sigillata verso il basso e leggermente distanziate. Coprite con un canovaccio inumidito e lasciate lievitare per 1 ora. Infornate a 180° per 45 minuti, poi spennellate la superficie con olio, cospargete con foglioline di timo e servite tiepido. Per 8 persone.





PAPPARDELLE
AL LATTE
E PECORINO
CON MELANZANE
FRITTE

pag. 16



Ci sono tutti. I nonni, i figli, i nipoti. Magari anche lo zio d'America. "La casa" può essere in lidi lontani, dove si è nati (e dove ancora alberga il nostro cuore), oppure quella storica di vacanza, guadagnata da qualche avo vari lustri or sono, che d'estate ha ospitato l'albero genealogico al completo. L'importante è raggiungerla e trovare una tavola lunga lunga, perché è lì intorno che ci si incontra davvero. In un convivio di ricordi, progetti, distraenti amenità. Senza troppi fronzoli, con tante cose golose da mangiare, buon vino da bere. In queste pagine trovate il menu giusto per

l'occasione. Con tutti i sapori di stagione. Tanta verdura e frutta, uova, formaggio, carne da leccarsi le dita (anche nel senso che finirete per mangiarla con le mani) e l'immane dolce finale alla maniera di campagna. Il tenore è rustico, con piccoli colpi di cucina per stupire.

A tavola! È pronto!

Si brinda all'aprirsi delle danze e si addenta un pane che, come per mitosi, è fatto di tanti bocconcini identici, facili da separare. Con la sorpresa. Nel cuore nascondono una crema all'aglio che... vi piacerà. La cottura stempera la pungenza e regala un gusto umami che dà dipendenza. Dunque non semplici panini al latte (che pure c'è), ma un succulento antipasto che introduce il sontuoso primo piatto di pappardelle.

segue >

PEPERONATA E UOVA FRITTE

Sbucciate 1 cipolla e tritatela. Lavate, pulite e riducete a pezzetti 3 peperoni rossi e 3 verdi. Sbucciate 2 spicchi d'aglio e schiacciateli. Soffriggete cipolla e aglio con un po' d'olio, unite i peperoni, salate e pepate. Sfumate con 2 cucchiari di aceto e cuocete coperto a fuoco basso per 1 ora, mescolando spesso. Cuocete 8 uova all'occhio di bue in una padella antiaderente con poco olio; salate. Servitele con la peperonata, cubetti di pane casereccio e insalatina tenera condita con olio, aceto e sale. Per 8 persone.



La pasta è naturalmente fatta in casa e tagliata con la rotella in lunghe (e larghe) strisce irregolari. Ha un gusto di carattere, grazie a un po' di pecorino nell'impasto, ed è condita con un sugo in parte destrutturato, in parte no. C'è la cremosità dei pomodorini cotti in padella con olio e aglio e poi le melanzane, che invece sono croccanti: tagliate in lunghi spicchi, infarinate e fritte. Si completa con pecorino in scaglie e finocchietto. Mediterranea da morire, è una sfida vinta in partenza.

Di ben in meglio

E intanto che “ma che bella quest'idea della melanzana scrocchiarella”, si versa un altro goccetto nel bicchiere e ci si intrattiene con un piatto di passaggio. Una peperonata che i più golosi possono accompagnare all'uovo al tegamino. Si spacca il tuorlo e lo si raccoglie con il pane insieme a un po' di peperoni: nel piatto si crea un impresentabile pasticcio che il palato adorerà. In tutto questo, il nonno è partito con le *memorias* di famiglia, mentre la nuora vorrebbe raccontare della sua imminente promozione. Ma non ce la fa. La chiacchiera è rotta dall'arrivo della main course di carne. Costine di maiale marinate all'aceto e aromi, cotte al forno e poi ammantate con una salsa alla confettura di amarene. Sopra a tutto, spesse rondelle di cipolla piastrate. Che dire? L'equilibrio di sapori agrodolci è pazzesco, il boccone è variegato nelle consistenze. La scommessa, come annunciato, è vedere se tutti consumeranno ordinatamente la propria porzione nel piatto o finiranno per raccogliere questo e quello direttamente dalla teglia.

segue >

PUNTINE DI MAIALE
CON CONFETTURA DI AMARENE

pag. 16



FAGIOLINI CON PESTO DI MENTA

Lavate 600 g di fagiolini, spuntateli, asciugateli e conditeli con olio e sale. Allargateli su una teglia rivestita con carta da forno e infornateli a 200° per 20 minuti mescolandoli a metà cottura. Tostate 60 g di pinoli in un padellino senza aggiungere grassi e lasciateli raffreddare. Lavate 400 g di zucchini, spuntatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e quindi a fettine. Lavate 2 manciate di insalatina tenera. Sbucciate 1 cetriolo carosello, privatelo dei semi e tagliatelo a tocchetti. Lavate 16 foglie di menta e frullatele con il cetriolo, una presa di sale e 10 cucchiai d'olio. Disponete i fagiolini in un piatto da portata, unite le zucchini e l'insalatina e condite con il pesto al cetriolo e menta. Completate con i pinoli tostati. Per 8 persone.



Dopo cotanta succulenza, è il momento di rinfrescare il palato (anche per prepararlo all'imminente arrivo del dessert). Ci pensano i fagiolini che, lungi dall'esser banalmente bolliti, sono arrostiti in forno con olio e sale (idea da segnare), poi mescolati con zucchini crude a fettine e insalatina tenera. Si condisce (e qui viene il bello) con un divino pesto di cetriolo frullato con menta, olio e sale e si rifinisce con una manciata di pinoli tostati. Una portata apparentemente semplice, che invece si rivela godibilissima, perfetta anche per accompagnare carni alla griglia e pesci. Con sopra qualche briciola di feta o di quartiolo può trasformarsi in un'insalata piatto unico, perfetta per un pranzo leggero d'estate. Intanto, la chiacchiera imperversa. Si passa dalla famigerata partita a pallone con gli amici del

paese (finita con un faticosissimo e salomonico pareggio) al liceo da scegliere per i ragazzi, fino alla moda delle gonne lunghe che stroncano la statura di chi non abbonda in centimetri. In un melting pot di voglia di raccontare e condividere la qualunque.

E arriva la torta

Morbidissima, fatta con ricotta, farina di mandorle e scorza di limone, si lascia letteralmente divorare. Sopra ha una profumata macedonia di frutti misti allo sciroppo di erba limoncina. E qui attenzione, perché come di rigore i ragazzi finiranno la torta e gli adulti dovranno accontentarsi gustando solo la "misera" macedonia. Un piccolo sacrificio che è poi una dimostrazione: si è tornati a casa, dove tutto va come deve andare.



TORTA DI RICOTTA AL LIMONE
CON MACEDONIA AL VINO

pag. 16



BERE GIUSTO

SE, COME È VERO, ESISTONO MATERIE PRIME E RICETTE DI CONFORTO, CI SONO VINI ALTRETTANTO SOLIDALI E CONSOLANTI. IL LORO COMPITO, OVVERO L'ARRIVARE IN BOCCA DOPO IL PASSAGGIO DEI CIBI, ESIGE UN APPORTO VIVO E PIENO DI SPIRITO. IL VERDICCHIO TERRE SILVATE, PRODOTTO A CUPRAMONTANA DA LA DISTESA, REGALA UNA SENSAZIONE VEGETALE E AGRUMATA, CHE PERMETTE AL BIANCO MARCHIGIANO DI ABBRACCIARE IN UN SOL GESTO PRIMA LE TAGLIATELLE, POI LA SAPOROSA VARIETÀ DELLA CAPONATA CON LE UOVA FRITTE E QUINDI ANCHE I FAGIOLINI. LA CONFETTURA DI AMARENE PRESENTE NEL PIATTO DI CARNE RICHIEDE INVECE IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO PRAESIDIUM, REALIZZATO DALLA FAMIGLIA PASQUALE, PROPRIETARIA DI VIGNETI E CANTINA VICINO A SULMONA: SI TRATTA DI UN ROSATO DI ESTREMA GENEROSITÀ, IN GRADO DI CONTROLLARE LA PROPRIA FORZA NEL CONTRASTO DEL SAPORE DOLCE CON LA SENSAZIONE GRASSA; OPERAZIONE RIUSCITA ANCHE IN VIRTÙ DELL'ALLEANZA CON LE CIPOLLE. IDEALE SULLE TORTE MORBIDE CON FRUTTA FRESCA È IL MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE, IL BIANCO DOLCE "FAMILIARE" PER ECCELLENZA, PECULIARE NELLA SUA IMMEDIATA FRAGRANZA.

LIVING RITORNO A CASA

PAPPARDELLE AL LATTE E PECORINO CON MELANZANE FRITTE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 – 400 g di farina di grano duro + quella per la lavorazione – 600 g di pomodorini ciliegia – 1 melanzana tonda – 120 g di pecorino romano – 2,4 dl di latte – 2 uova – 20 g di finocchietto selvatico – 2 spicchi d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate la farina 00 con 300 g di quella di grano duro, disponetele a fontana e mettete al centro le uova sgusciate, il latte e 80 g di pecorino grattugiato. Mescolate gli ingredienti con una forchetta, poi rovesciate l'impasto sulla spianatoia infarinata e lavoratelo a piene mani per 10 minuti. Copritelo con un canovaccio inumidito e lasciatelo riposare per 30 minuti. Dividete la pasta in 5 porzioni e tiratela in sfoglie con l'apposita macchinetta passandole due volte per tacca fino alla penultima. Con una rotella liscia tagliatela in lunghe strisce di circa 1,5 cm di larghezza e infarinatela.

2 Pulite i pomodorini, lavateli, tagliateli a metà e cuoceteli in un'ampia padella con 8 cucchiai di olio, gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati e una presa di sale per 5-6 minuti a fiamma viva.

3 Pulite la melanzana, lavatela, tagliatela a metà e quindi in lunghi spicchi larghi 1 cm. Passateli nella farina di grano duro rimasta e friggeteli da ambo i lati in abbondante olio bollente fino a doratura (3-4 minuti). Scolateli su una gratella, salateli e teneteli in caldo.

4 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Versatela nella padella con i pomodorini e saltatela a fuoco alto per pochi istanti. Servite e completate con il pecorino rimasto ridotto in scaglie, le melanzane fritte e il finocchietto spezzettato.

PUNTINE DI MAIALE CON CONFETTURA DI AMARENE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
650 CAL/PORZIONE

2,5 kg di puntine di maiale tagliate in 2-3 pezzi – 8 cipolle rosse – 200 g di confettura di amarene – 40 g di zucchero di canna – 2 limoni non trattati – 6 rametti di rosmarino – 6 rametti di santoreggia – 10 foglie di salvia – 1 dl di aceto balsamico – 6 cucchiaini di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete le puntine in una pirofila, unite 4 cucchiaini di aceto di mele, 6 cucchiaini di olio, il rosmarino e le foglie di salvia e santoreggia spezzettate. Mescolate con le mani, coprite la pirofila con pellicola e lasciate marinare per 30 minuti. Levate le costine dalla marinata, trasferitele in una o più teglie oliate e conditele con sale, pepe e poco olio. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200° per 30 minuti. Eliminate l'alluminio e proseguite la cottura per 25 minuti.

2 Sbucciate le cipolle, tagliatele a rondelle di 1 cm di spessore, conditele con olio e sale e cuocetele sulla piastra a fiamma media 5 minuti per lato. Trasferitele su un piatto e conditele con l'aceto di mele rimasto e ancora un po' di olio e sale; tenete in caldo.

3 In un pentolino portate a ebollizione la confettura di amarene con l'aceto balsamico, lo zucchero di canna e 2 cucchiaini di acqua e cuocete la salsa per 2 minuti. Lavate i limoni e grattugiate la scorza. Spennellate le puntine con la salsa di amarene e cuocete per altri 5 minuti. Unite le cipolle e la scorza dei limoni preparata. Completate, se vi piace, con foglie di salvia viola e servite.

TORTA DI RICOTTA AL LIMONE CON MACEDONIA AL VINO

MEDIA
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 5 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

340 g di ricotta romana – 200 g di zucchero – 150 g di farina di mandorle – 4 uova – 200 g di anguria pulita – 2 pesche bianche – 2 pesche tabacchiere bianche – 1 pesca noce gialla – 3 albicocche – 2 limoni non trattati – 1/2 litro di vino bianco – 6 rametti di erba limoncina – 1 baccello di vaniglia – 5 g di lievito per dolci – sale

1 Lavate pesche e albicocche, detorsolatele e riducetele a tocchetti. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e prelevate i semi con la punta di un coltello. Versate il vino in una casseruola, unite 100 g di zucchero, i semi della vaniglia e le foglie di 5 rametti di erba limoncina e portate a bollore. Spegnete subito e lasciate raffreddare. Filtrate lo sciroppo ottenuto facendolo colare in una ciotola, aggiungete pesche e albicocche, mescolate e mettete in frigo per 1 ora.

2 Intanto, lavate i limoni, asciugateli e ricavate la scorza grattugiata e 1/2 dl di succo. Versate la ricotta in una grossa ciotola e frullatela con un mixer a immersione fino a ottenere una crema. Unite le uova, lo zucchero rimasto, la scorza e il succo dei limoni preparati e un pizzico di sale e frullate nuovamente. Aggiungete la farina di mandorle e il lievito setacciato e mescolate con una spatola.

3 Versate l'impasto in uno stampo di 22 cm di diametro rivestito con carta da forno e infornate a 180° per 1 ora. Lasciate riposare la torta fuori dal forno per 10 minuti, levatela dallo stampo e fatela raffreddare su una gratella.

4 Riducete l'anguria a palline con uno scavino per gelato e mescolatela con la frutta allo sciroppo. Disponete la torta su un piatto da portata, distribuitevi sopra parte della macedonia e guarnitela con l'erba limoncina rimasta. Servitela con la macedonia restante a parte.

1°
IL PIÙ
VENDUTO
IN ITALIA*

Pure Freude
an Wasser

GROHE

GROHE BLUE IL RUBINETTO MULTIFUNZIONE



LA TUA FONTE DI ACQUA PURA A KM0

- + SOSTENIBILITÀ
- + GUSTO
- + PRATICITÀ
- + DESIGN

Scopri di più



*Fonte: Cerved S.p.A. (2024), "Il mercato italiano della rubinetteria filtrante del 2022"

PART OF LIXIL



Sapore di mare

CROSTACEI, PESCI E MOLLUSCHI
INTERPRETANO PIATTI SUPER GUSTOSI
E INSOLITI (ANCHE IN VERSIONE
ETNICA) E SI SPOSANO CON GRANDI
VINI ESTIVI, NON SOLO BIANCHI

a cura di Cristiana Cassé, testi di Daniele Cernilli,
servizio di Chris Court/ Taverne Agency/ Living Inside

GRIGLIATA ALLA
PORTOGHESE

pag. 22



BRUSCHETTE CON GAMBERONI
MARINATI

pag. 26



VONGOLE PICCANTI
CON BURRO ALL'AGLIO

pag. 26



GRIGLIATA ALLA PORTOGHESE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

2 granchi rossi di 400 g circa l'uno
– 500 g di cozze pulite – 6 scampi
– 6 sacche di seppia pulite
– 4 capesante con una valva
– 4 sarde eviscerate – 1 cucchiaio e 1/2 di paprica dolce – 1 cucchiaio e 1/2 di paprica affumicata – 1 cucchiaio e 1/2 di peperoncino in fiocchi
– 1 cucchiaio di scorza di limone non trattato grattugiata – 3 spicchi d'aglio
– 60 ml di aceto di vino rosso – 180 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe – limone e salsa aioli per servire

1 Preriscaldate un barbecue con il coperchio o una piastra di ghisa a fuoco alto. Aprite gli scampi lungo il ventre con le forbici e divaricateli un poco. Diponete tutti i pesci (crostacei, molluschi e sarde) su una leccarda da forno. Miscelate olio e aceto con la paprica affumicata e la dolce, il peperoncino, l'aglio sbucciato e schiacciato e la scorza di limone. Prelevate 60 ml della salsa preparata e tenetela da parte. Versate la restante sui pesci e mescolateli con le mani per rivestirli bene con l'ingrediente.

2 Mettete i granchi sul barbecue, chiudete il coperchio e cuoceteli 5 minuti per lato (se usate la piastra, coprite con una grande ciotola di metallo o un wok); tenete in caldo. Cuocete le capesante coperte, con il guscio verso il basso, per 3 minuti; tenete in caldo. Cuocete scampi (con la parte tagliata verso l'alto), sarde e sacche di seppia 2 minuti per lato senza coprire; tenere in caldo. Aggiungete le cozze e cuocetele coperte per 1-2 minuti, o finché le valve si apriranno.

3 Mettete tutti i pesci su un ampio piatto da portata, salate, pepate e disponete al centro una ciotolina con la salsa alla paprica tenuta da parte. Completate con spicchi di limone e salsa aioli.

INSALATA ORIENTALE CON POLPO ARROSTO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 kg di tentacoli di polpo – 200 g di noodle di riso – 1 pompelmo rosso
– 1 piccola cipolla – 1 testa d'aglio
– 4 peperoncini secchi – 4 bacche di anice stellato – 4 cm di zenzero
– 1 manciata di foglie di basilico
– 1 manciata di foglie di shiso viola*
– 2 manciatine di foglie di menta
– 80 ml di salsa di ostriche* – 80 ml di salsa di soia – 80 ml di vino bianco aromatico – 60 ml di succo di lime
– 1 cucchiaio di composta di peperoncino sott'olio – 1 cucchiaio di olio di semi di arachidi
– 1 cucchiaino di olio di sesamo*
* nei negozi etnici e online

1 Lessate e sgocciolate i noodle come da istruzioni sulla confezione. In una casseruola capiente mettete i tentacoli di polpo, la testa d'aglio tagliata a metà nel senso della larghezza, i peperoncini secchi, l'anice stellato, lo zenzero sbucciato e ridotto a fettine, la salsa di ostriche, la salsa di soia, il vino e l'olio di sesamo. Portate a ebollizione a fuoco vivo, abbassate la fiamma e cuocete coperto per 30 minuti. Girate i tentacoli e proseguite la cottura coperto per 30 minuti.

2 Scaldate una piastra di ghisa a fuoco vivo. Prelevate i tentacoli e filtrate il sugo. Misuratene 250 ml e mescolatelo con la composta di peperoncino e il succo di lime. Condite i tentacoli con l'olio di arachidi e arrostiteli sulla piastra 5 minuti per lato.

3 Tagliate il tentacoli a pezzetti. Sbucciate il pompelmo al vivo, separate gli spicchi e spellateli. Sbucciate e affettate finemente la cipolla. Lavate e asciugate le foglie di basilico, shiso e menta. Disponete il tutto in un'ampia ciotola, unite i noodle, condite con la salsa al lime e mescolate.





INSALATA ORIENTALE
CON POLPO ARROSTO

PESCE E VINO: DI TUTTI I COLORI

Sull'abbinamento fra pesci e vini se ne sentono appunto di tutti i colori. Di uno in particolare: "Con il pesce si beve il bianco". Imperano frasi fatte e genericità, anche se gli ingredienti delle ricette, la varietà del pescato e le tradizioni locali sono discriminanti fondamentali per il rapporto con una bottiglia adeguata. Ma andiamo con ordine. Prima di tutto sono da considerare le tipologie di pesci e le cotture.

I crudi

Qui l'esigenza è quella di non coprire la fresca veracità del gusto. Quindi, sicuramente bianchi leggeri. In alcuni casi si può osare una "discreta" bollicina, ma di certo non uno spumante metodo classico o uno Champagne. Ed ecco che la ribadita accoppiata "ostriche e Champagne" diventa discutibile. I grandi appassionati delle preziose conchiglie scelgono infatti il Muscadet di Sèvre et Maine, un bianco leggero e lievemente aromatico, che si produce vicino Nantes, dove le ostriche sono di prammatica.

Al vapore, al sale, lessati

Vale quasi lo stesso discorso per pesci bianchi al vapore o al sale, come anche per calamari, seppie e crostacei appena scottati o semplicemente bolliti. Fra i bianchi italiani andranno bene i Gavi, i Nosiola del Trentino, le Ribolle Gialle friulane, il Nuragus di Cagliari.

Alla griglia

Altro tema centrale. In questo caso i sapori e i condimenti sono più decisi. Perciò sempre bianchi, ma più corposi e salini: Vernaccia di San Gimignano, Lugana, Vermentino sia di Gallura che della Riviera di Ponente. Con i crostacei è indicato anche qualche abbinamento cromatico "in rosa", come con un Chiaretto di Bardolino.

I primi piatti classici

Spaghetti con frutti di mare, paccheri con pesci (magari anche con pomodoro), zuppe. Siamo su sapori crescenti per intensità e sapidità, di conseguenza servono vini ancora più corposi. Tra i bianchi, il Verdicchio dei Castelli di Jesi, il Fiano di Avellino, il Sylvaner della Valle Isarco. Oppure qualche rosato intenso, come il Cerasuolo d'Abruzzo. Nel caso di zuppe molto saporite, va bene un rosso leggero e non tannico (elemento nemico del pesce): un Chianti giovane o un Pelaverga di Verduno. Con i pesci azzurri, più grassi, ci vuole un po' di acidità; quindi bianchi corposi o rosati, come un Etna Bianco Superiore o un Petite Arvine della Valle d'Aosta.

Al forno

Andiamo verso preparazioni sempre più complesse e saporite. Con i pesci di gusto imponente e dalle carni colorate, il tonno su tutti, scegliamo qualche rosso caldo e non astringente: un Morellino di Scansano, per esempio. Se invece il pesce è bianco, basterà un buon rosato pugliese da uve Negroamaro o un possente bianco, come un Derthona Timorasso.



Con le nostre ricette

Stabiliti i fondamentali, bisogna mettersi ad analizzare gli ingredienti e gli aromi che caratterizzano la preparazione e che offrono possibilità infinite, impossibili da decodificare se non andando ricetta per ricetta. Vediamo quindi come comportarci con quelle di queste pagine.

La grigliata alla portoghese è un trionfo di pesci diversi e di spezie dolci, piccanti e affumicate. Bisogna osare con un rosso leggero, da servire anche fresco (12-14°), come un Romagna Sangiovese di nuova generazione, quasi senza legno, agile e di buon corpo, ma non astringente. Oppure, dal Lago di Garda, un Bardolino Classico, leggero, composto, semplicemente delizioso.

Le bruschette con gamberoni marinati sono una proposta assai complessa nei sapori. I gamberi con tendenza dolce, le note piccanti di pepe e peperoncino, l'acidità di pomodoro e lime, poi avocado, tabasco, coriandolo... Ci vuole un vino di buon corpo, morbidezza e persistenza (gli elementi grassi sono pochi, quindi serve bassa acidità): un potente Collio Friulano per esempio, o un rosato morbido e avvolgente, come un Cerasuolo d'Abruzzo.

Le vongole piccanti con burro all'aglio arrostito provocano alcune titubanze nella scelta. Pur essendoci il piccante e il tocco alcolico dello Sherry, la tendenza di burro e molluschi è dolce. Contrastarla o seguirla? Decidiamo di assecondarla, con un bianco che abbia però buona acidità. Per esempio il Colli di Luni Vermentino o un Costa d'Amalfi Furore Bianco, entrambi caldi, avvolgenti e un poco salmastri.

Infine, l'insalata orientale con polpo arrostito sposa mille sapori e ha una persistenza aromatica notevole. La soluzione è un bianco aromatico e di buona struttura e acidità: un Gewürztraminer dell'Alto Adige o un Sauvignon magari toscano, entrambi ricchi e molto profumati.

le nostre scelte

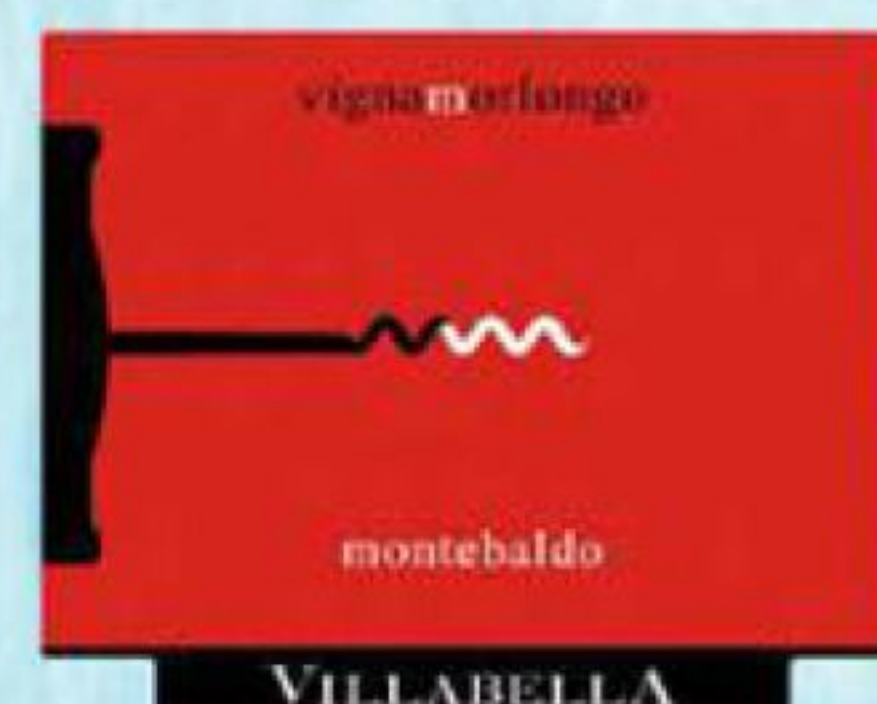


Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2023 **Noelia Ricci**

Solo Sangiovese. Affinato per 9 mesi in vasche d'acciaio. Rubino brillante. Profumi particolarmente fruttati, con note di ciliegia rossa e di fragola. Sapore salino, caldo, agile, molto piacevole e di facile bevibilità.

€ 22,00

www.noeliaricci.it



Bardolino Montebaldo Vigna Morlongo 2022 **Villabella**

Tipico uvaggio veronese (Corvina, Corvinone, Rondinella). Matura in botti grandi per quasi un anno. Rubino intenso. Profumi di lampone e arancia rossa, ciliegia. Sapore caldo, avvolgente, molto equilibrato e davvero piacevole.

€ 16,00

www.vignetiwillabella.com



Collio Friulano 2024 **Conti Formentini**

Deriva da uve Friulano. Affinato in vasche d'acciaio. Giallo paglia verdolino molto brillante. Profumi di pesca bianca, mandorla fresca e fiori di campo molto fragranti. Sapore caldo, di buon corpo, avvolgente, tipico e molto persistente.

€ 15,00

www.gruppoitalianovini.it

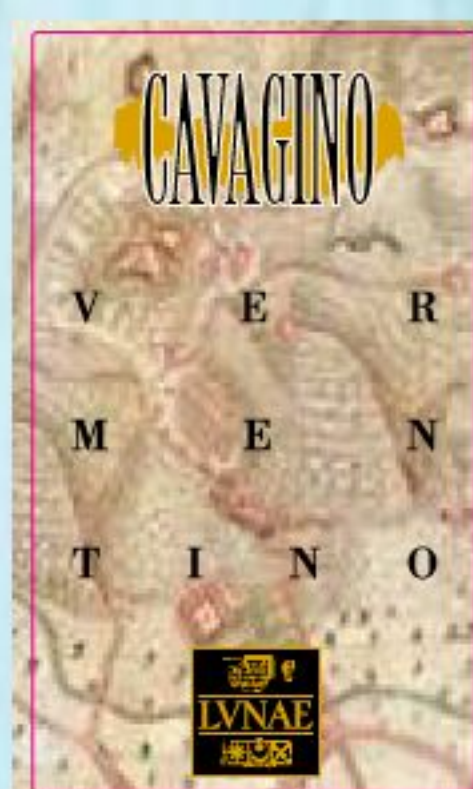


Cerasuolo d'Abruzzo Malandrino 2024 **Cataldi Madonna**

Da uve Montepulciano. Fermentato e affinato in vasche d'acciaio per alcuni mesi. Rosa corallo brillante con profumi di ciliegia e di fiori di campo. Sapore caldo ma agile, avvolgente e morbido, salino e con un finale piuttosto lungo.

€ 15,00

www.cataldimadonna.com



Conti Formentini Colli di Luni Vermentino Cavagino 2023 **Cantine Lunae**

Vermentino in purezza. Fermenta e matura in parte in barrique in parte in acciaio. Giallo paglia, note di frutta esotica, erbe, cedro e miele. Sapore caldo, salino, avvolgente e persistente.

€ 25,00

www.cantinelunae.com



Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2022 **Marisa Cuomo**

Uvaggio di varietà autoctone bianche (Ripoli, Fienile, Ginestra). Matura per sei mesi in botti di rovere francese. Giallo dorato brillante. Profumi di agrumi gialli, frutta esotica ed erbe aromatiche. Sapore deciso, salino, caldo e molto lungo.

€ 60,00

www.marisacuomo.com

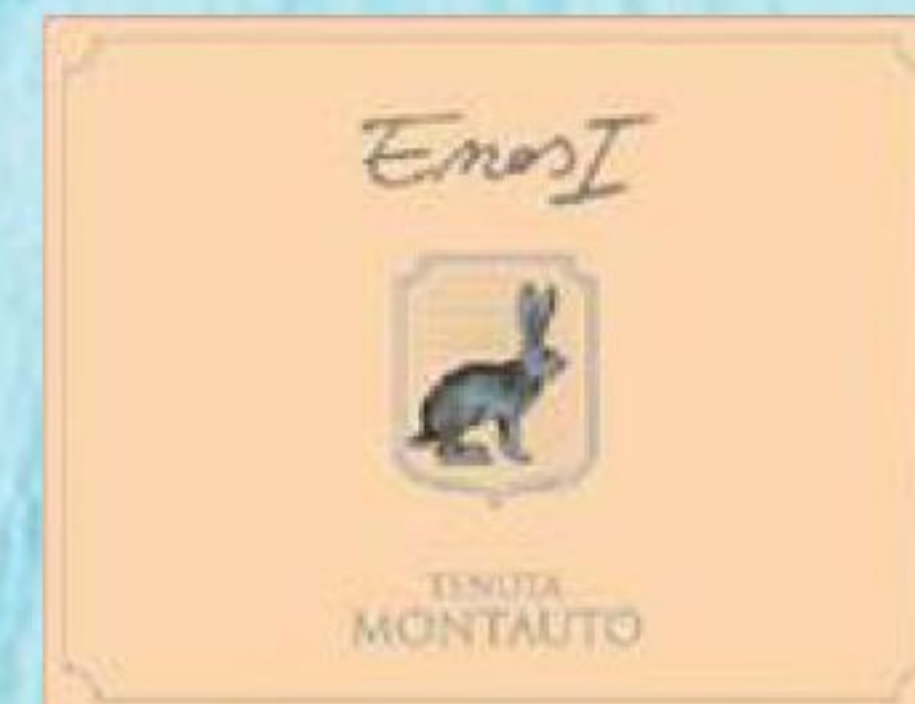


Alto Adige Gewürztraminer Vigna Kastelaz 2022 **Elena Walch**

Da uve Gewürztraminer della sola vigna della collina Kastelaz a Termeno. Affina sei mesi in vasche d'acciaio. Giallo dorato intenso e profumi di rosa e frutta esotica. Sapore avvolgente, caldo, ottimo corpo, equilibrato e persistente.

€ 32,00

www.elenawalch.com



Maremma Toscana Sauvignon Enos I 2022 **Tenuta Montauto**

Da sole uve Sauvignon Blanc. È affinato per ben 10 mesi in acciaio. Colore giallo verdolino chiaro, profumi tipici con note di frutto della passione e sambuco. Sapore teso, agile, buona sapidità e corpo di notevole impatto.

€ 26

www.montauto.org

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

BRUSCHETTE CON GAMBERONI MARINATI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

800 g di code di gamberone sgusciate
– **250 g di pomodori perini** – **250 ml di succo di pomodoro** – **8 fette di pane casereccio** – **1 piccolo finocchio**
– **1 avocado** – **1 cucchiaino di scorza di lime non trattato grattugiata**
e **1 cucchiaio di succo** – **1 peperoncino verde piccante** – **1 manciata di foglie di coriandolo** – **2 cucchiaini di Tabasco** – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Lessate le code di gamberone in acqua bollente finché cambieranno colore (2 minuti circa) e scolatele. Lavate i pomodori e tagliateli a rondelle. Fate lo stesso con il peperoncino. Pulite il finocchio, lavatelo e tritatelo grossolanamente. Lavate il coriandolo e sminuzzatelo.

2 In un'ampia ciotola riunite le code di gamberone, i pomodori, il peperoncino, il finocchio, il succo di pomodoro, il Tabasco, il coriandolo, la scorza e il succo di lime. Mescolate bene, coprite con pellicola e mettete in frigo per 30 minuti.

3 Intanto, ricavate la polpa dell'avocado e schiacciatela per ridurla in purea. Spennellate le fette di pane da ambo i lati con un po' d'olio e tostatele in padella fino a doratura. Spalmatele su un lato con la purea di avocado e distribuitevi sopra il mix di gamberoni. Salate e pepate.

VONGOLE PICCANTI CON BURRO ALL'AGLIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
525 CAL/PORZIONE

2 kg di vongole – **200 g di burro morbido** – **2 baguette sottili** – **2 teste d'aglio** – **2 cucchiaini di prezzemolo tritato** – **2 peperoncini secchi** – **60 ml di vino bianco aromatico** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Mettete a bagno le vongole in abbondante acqua fredda salata per 2 ore, sciacquandole e cambiando l'acqua 2-3 volte. Intanto, tagliate le teste d'aglio a metà nel senso della larghezza. Disponetele su un foglio di alluminio con la parte tagliata verso l'alto e conditele con 1 peperoncino sbriciolato e un filo d'olio. Avvolgetele nell'alluminio, chiudendo a caramella e infornate a 200° per 50 minuti.

2 Fate intiepidire e ricavate la polpa d'aglio spremendo gli spicchi. Lavoratela a crema con il burro e il peperoncino rimasto sbriciolato. Tagliate le baguette a metà nel senso della larghezza e tostatele da ambo i lati sotto il grill del forno.

3 Scaldate una casseruola larga e bassa a fuoco vivo. Unite metà del composto di burro all'aglio e cuocetelo finché sarà ben dorato. Aggiungete le vongole sgocciolate, sfumate con il vino e cuocete coperto finché le valve si saranno aperte (3-4 minuti). Quindi conditele con il prezzemolo e una macinata di pepe. Spalmate le baguette con il burro all'aglio rimasto e servitele a parte con le vongole.

NOVITÀ

mugele's brand identity



IL GUSTO
di una volta

YOGURT GOURMET

I CLASSICI DA RISCOPRIRE

100% LATTE
dell'Alto Adige



CREMOSITÀ
irresistibile

Tre classici, una promessa: momenti di deliziosa cremosità per veri golosi. Il nuovo Yogurt Gourmet di Mila, con il 100% latte dell'Alto Adige, risveglia ad ogni cucchiata il ricordo dei sapori di un tempo.

WWW.MILA.IT



LUOGHI ECCELLENTI

Azzorre

L'ARCIPELAGO PORTOGHESE INCASTONATO NELL'OCEANO ATLANTICO È UN CONCENTRATO DI UNICITÀ NATURALISTICHE, COLORI VIBRANTI E ANTICHI CENTRI ABITATI DOVE SCOPRIRE IL GUSTO SPECIALE DI CARNI, PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI LOCALI

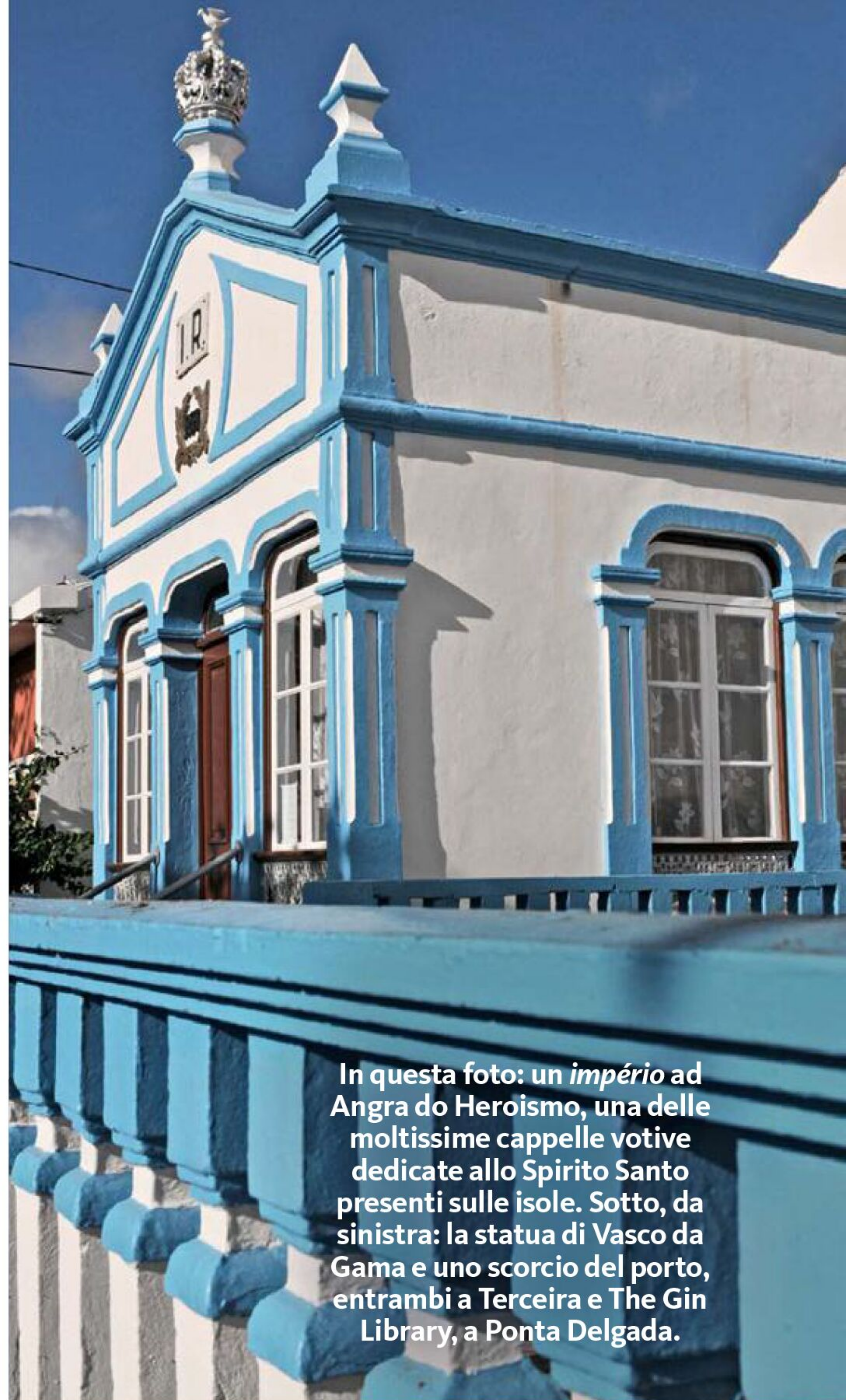
a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle, foto di Francesca Moscheni

La laguna do Fogo, a São Miguel, uno splendido specchio d'acqua formatosi 15 mila anni fa nel cratere di un vulcano inattivo. Riserva naturale dal 1974, sulle sue sponde verdissime crescono il ginepro delle Azzorre, l'alloro, l'erica e la frangula azorica. È inoltre l'habitat di moltissimi uccelli, tra cui colombacci delle Azzorre, nibbi, poiane e code grigie.



RISO AI FRUTTI DI MARE
DELLE AZZORRE

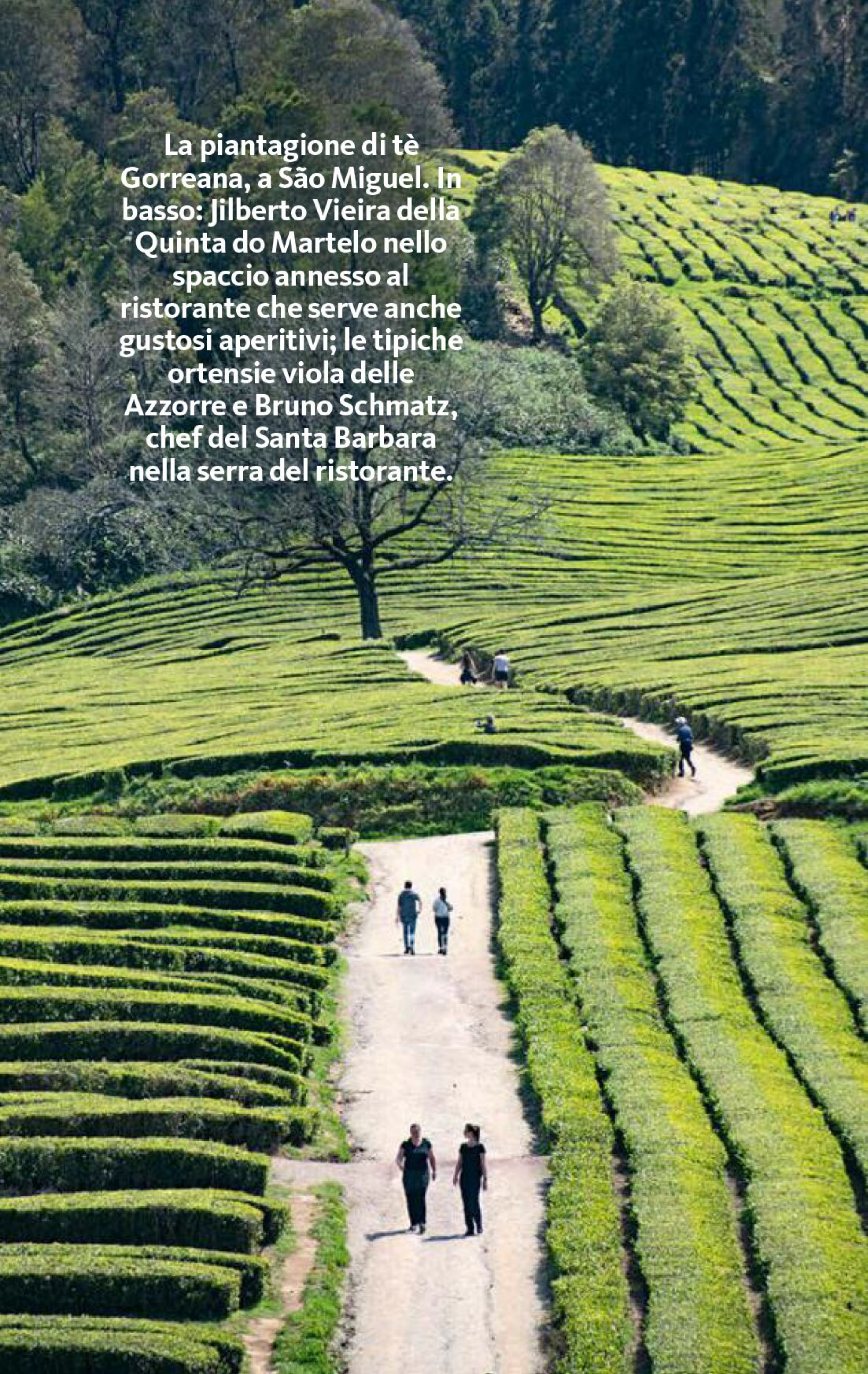
pag. 32



In questa foto: un *império* ad Angra do Heroísmo, una delle moltissime cappelle votive dedicate allo Spirito Santo presenti sulle isole. Sotto, da sinistra: la statua di Vasco da Gama e uno scorcio del porto, entrambi a Terceira e The Gin Library, a Ponta Delgada.



La piantagione di tè Gorreana, a São Miguel. In basso: Jilberto Vieira della Quinta do Martelo nello spaccio annesso al ristorante che serve anche gustosi aperitivi; le tipiche ortensie viola delle Azzorre e Bruno Schmatz, chef del Santa Barbara nella serra del ristorante.



ALCATRA À MODA
DA TERCEIRA
pag. 32



Vulcani addormentati, prati smeraldo, falesie scolpite dal vento e strade bordate da ortensie blu e viola: incastonate nell'Atlantico, lungo la rotta delle migrazioni delle balene, le Azzorre sono un piccolo Eden nato dal fuoco, il regno di spiagge nere, tramonti che accendono l'orizzonte e foreste secolari.

Santa Maria e São Miguel, Faial e Pico, São Jorge e Terceira, Graciosa, Corvo e Flores: quante meraviglie può regalare l'arcipelago? Difficile farne un elenco perché ciascuna di loro è un caleidoscopio di paesaggi. Ecco, per esempio, São Miguel: è l'Isola Verde, regno di praterie, tappeti di muschio, felci giganti. Ma offre anche vulcani e caldere, sorgenti termali, villaggi come presepi di terracotta, colline e *miradouros* (i belvedere) che si spalancano sulla costa battuta dalle onde. Da scoprire c'è il piccolo villaggio di Mosteiros, palcoscenico di tramonti melodrammatici quando il cielo si dipinge di arancione e porpora e incornicia gli scogli vulcanici. Oppure Furnas, celebre per il suo lago e le *calderas*: nelle sue pozze geotermali è possibile fare bagni caldi in qualsiasi stagione. Il paese è famoso per il Cozido das Furnas, uno stufato di carne dalla particolarissima tecnica di cottura. La pentola con pollo, maiale, manzo e verdure, viene sotterrata in buche geotermiche dove gorgoglia acqua caldissima e vi resta da 6 a 8 ore. Una volta riemerso, lo stufato si assaggia da Tony's, una locanda del paese. Da visitare, a Gorreana, la più antica piantagione di tè d'Europa, dove si assiste al processo di trasformazione delle foglioline di *camellia sinensis* in preziosi infusi. A Ponta Delgada, la piccola capitale dell'isola, palazzi e chiese in pietra vulcanica raccontano il passato coloniale della città. Tra i vicoli lastricati di basalto, si incontrano Nossa Senhora da Esperança, chiesa e convento, e la barocca Chiesa del Collegio dei Gesuiti, trasformata in un Museo di arte sacra con una collezione di dipinti, azulejos e sculture.

Basta meno di un'ora di volo per spostarsi a Terceira, un concentrato vivissimo di natura e folklore. La prima tappa è Angra do Heroísmo, raffinata cittadina dall'anima barocca e patrimonio dell'umanità Unesco, con stradine acciottolate, palazzi color pastello e chiese riccamente decorate. Da visitare i suoi giardini Duque da Terceira, con secolari piante tropicali, per poi salire sul Monte Brasil difeso da una fortezza che risale al tempo dell'occupazione spagnola.

Uscendo dalla città, il paesaggio di Terceira è disegnato dai *cerrados*, una serie infinita di campi incorniciati da muretti a secco, dove pascolano tranquille mucche e pecore mentre viti eroiche si difendono dalle ventate oceaniche grazie a reticoli di pietre vulcaniche. Presenza costante e magica, tra le strade che tagliano l'isola è quella degli *impérios*, piccole cappelle votive decorate a colori vivaci dedicate allo Spirito Santo che in primavera, durante le Festas do Espírito Santo, si animano di musica, processioni e banchetti. Infine, per chi cerca un tuffo, ci sono le piscine naturali di Biscoitos: vasche tra le rocce perfette per nuotare anche quando l'oceano è agitato.

Alle Azzorre, ogni isola custodisce ricette e tecniche che riflettono l'essenza del luogo. Il pesce e i frutti di mare, protagonisti della tavola isolana, abbondano ovunque alla griglia, in umido, oppure in profumate zuppe di mare. Da non perdere il tonno, dalla caratteristica carne rosa e delicata, ancora oggi pescato all'amo. E poi il polpo, cotto lentamente nel Vinho de Cheiro, il fragolino locale. Anche latticini e carne sono importanti. E se piatto simbolo di São Miguel è il Cozido (lo stufato cotto nelle buche geotermiche), a Terceira il piatto tipico è l'Alcatra, carne di manzo cotta molto a lungo sulle braci con il vino. Tra i dolci, ci sono il bolo lêvedo di Furnas (via di mezzo tra pane soffice e brioche) e il bolo Dona Amélia, un pasticcino speziato. Ma le Azzorre sono anche luoghi di viticoltura dai sapori e i profumi intensi. La maggior parte dei viticoltori si trova a Pico ma anche sulle altre isole ci sono vitigni autoctoni come il bianco Verdelho, che dà vini di gusto deciso, minerali e dall'acidità importante.

La chiesa di São Roche, costruita nel XVI secolo sulle scogliere del villaggio di Rosto do Cão, sull'isola di São Miguel. I festeggiamenti in onore del santo cui è dedicata si svolgono la terza domenica di agosto.





LUOGHI ECCELLENTI AZZORRE

RISO AI FRUTTI DI MARE DELLE AZZORRE

Ricetta del ristorante BocAberta

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

200 g di riso – 8 cozze – 8 vongole – 8 patelle – 4 cannolicchi – 2 code di aragosta – 2 gamberoni – 8 gamberi – 500 ml di brodo di pesce (preparato con teste di pesce lessate in acqua con cipolla, aglio e un pizzico di sale) – 1/2 cipolla bianca – 1-2 spicchi d'aglio – 2 pomodori da sugo – 1 cucchiaino di curcuma – 1 limone non trattato – foglie di coriandolo – 1 peperoncino fresco – peperoncino dolce macinato – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tritate la cipolla e rosolatela con un filo d'olio fino a renderla traslucida, unite l'aglio sbucciato e tagliato a fettine e i pomodori spellati e ridotti a cubetti, il peperoncino fresco a rondelle e una punta di quello macinato, la curcuma e una presa di sale. Aggiungete il brodo e, una volta che inizia a bollire, il riso.
2 Quando il riso sarà quasi cotto, unite i gamberi e i gamberoni puliti e privati di testa, carapace e filetto nero e i frutti di mare già spurgati e puliti, quindi lasciate cuocere per il tempo rimasto. Trasferite tutto in un'ampia padella e guarnite con le code di aragosta sbollentate in acqua salata per pochi minuti e divise a metà, fettine di limone e tante foglie di coriandolo.

ALCATRA À MODA DA TERCEIRA

Ricetta della Quinta do Martelo

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 6 ORE
750 CAL/PORZIONE

2 kg di carne di manzo con l'osso in grossi pezzi (tipo reale) – 2 cipolle bianche – 1 testa d'aglio – 4 foglie d'alloro – 1,5 litri di vino (un mix di bianco e rosso profumato) – burro – 100 g di pancetta affumicata a cubetti – sale – pepe giamaicano in grani

1 Ungete di burro una ciotola d'argilla adatta al forno. Se è nuova, lo chef la lascia in acqua 48 ore e vi

fa bollire cipolle e bucce di patate per eliminare il gusto d'argilla.
2 Mondate e affettate le cipolle; sbucciate l'aglio. Disponete sul fondo i cubetti di pancetta, proseguite con la metà delle cipolle e l'aglio intero (che eliminerete alla fine) o tritato, 2 foglie d'alloro spezzettate, grani di pepe e sale. Spalmate la carne con altro burro e sistematela sugli ingredienti. Copritela con le cipolle e l'alloro rimasti, altro aglio tritato (se lo preferite così), grani di pepe e sale.
3 Coprite a filo con il mix di vino allungato con acqua (tre parti di vino e una di acqua) e chiudete il tegame con due fogli di alluminio. Forate l'alluminio con una forchetta e infornate a 150° per 6 ore controllando di tanto in tanto che il liquido non si esaurisca. Il sugo dovrà risultare molto scuro e la carne tenerissima.

BOLOS DONA AMÉLIA

Ricetta della pasticceria O Forno

FACILE
PER 25 PEZZI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

9 tuorli – 4 albumi – 500 g di zucchero – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 6 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna (in vendita nei negozi di alimenti etnici) – 1 cucchiaino di noce moscata – 200 g di burro + quello per gli stampi – 200 g di farina finissima di mais (in vendita anche online) + quella per gli stampi – 2 cucchiaini di uvetta – zucchero a velo – sale

1 Ammorbidite l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida. Sbattete i tuorli con lo zucchero finché saranno chiari e spumosi.
2 Aggiungete ai tuorli la cannella, la noce moscata, lo sciroppo di zucchero di canna, l'uvetta, un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere una massa omogenea. Unite quindi il burro ammorbidito a temperatura ambiente e la farina di mais setacciata.
3 Montate a neve ferma gli albumi, incorporateli delicatamente e versate l'impasto in stampi imburrati e infarinati di 6 cm di diametro fino a riempirne i 2/3. Infornate a 180° per 15-20 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e cospargete con zucchero a velo.

TACCUINO DI VIAGGIO

QUINTA DO MARTELO

CANADA DO MARTELO, ANGRA DO HEROISMO, TERCEIRA
FATTORIA-RISTORANTE DOVE È STATO PREPARATO L'ALCATRA. IN MENU ANCHE POLLO COTTO TRA DUE TEGOLE, FLAN DI ARANCE E MIELE.

TASCA DAS TIAS

RUA DE SÃO JOAO 117, ANGRA DO HEROISMO, TERCEIRA
NEL CENTRO DI ANGRA, SERVE UNO SPECIALE TONNO BRASEADO CON ERBE AROMATICHE E PATATE DOLCI.

TONY'S

RUA LARGO TEATRO, FURNAS, SÃO MIGUEL
SERVONO IL TRADIZIONALE COZIDO COTTO NELLE BUCHE GEOTERMICHE.

ALCIDES

RUA HINTZE RIBERIO 61, PONTA DELGADA, SÃO MIGUEL
È FAMOSO PER IL BIFE ALL'ALCIDES, FILETTO CON AGLIO E PEPERONCINI FIAMMEGGIATO CON VINO BIANCO.

SANTA BARBARA

MORRO DE BAIXO, RIBEIRA GRANDE, SÃO MIGUEL
CUCINA GOURMET CON INGREDIENTI AUTOPRODOTTI. DA PROVARE IL SUO FILETTO DI PESCE CONFIT.

BOCABERTA

LARGO DO PORTO DOS CARNEIROS, LAGOA, SÃO MIGUEL
IL PESCATO SCELTO È PREPARATO A VISTA. È LORO IL RISO FOTOGRAFATO.

MATERRAMENTA

CAMINO DO CONCELHO 85, BISCOITOS, TERCEIRA
CANTINA DI VINO VERDELHO D.O.

O FORNO

RUA DE SÃO JOAO 67, ANGRA DO HEROISMO, TERCEIRA
LA PASTICCERIA CHE SFORNA I BOLOS DONA AMÉLIA FOTOGRAFATI.

BOA FRUTA

RUA DAS LARANJEIRAS, PONTA DELGADA, SÃO MIGUEL
PIANTAGIONE DI ANANAS DOVE PREPARANO SANDWICH ALL'ANANAS, FRUTTI FLAMBÉ, BIRRA ALL'ANANAS.

GORREANA

GORREANA, SÃO MIGUEL
PIANTAGIONE DI TÈ E DEGUSTAZIONI.

THE GIN LIBRARY

LIVRAMENTO, PONTA DELGADA, SÃO MIGUEL
GIN OTTENUTI DA BOTANICHE LOCALI.

MERCADO DA GRAÇA

PONTA DELGADA, SÃO MIGUEL
OTTIMI FORMAGGI E TANTO PESCE.

PIÙ VICINE D'ESTATE

Le Azzorre si possono raggiungere tutti i giorni via Lisbona ma tre volte alla settimana (lunedì, mercoledì e venerdì) esiste un comodo volo Sata Azores Airlines (azoresairlines.pt) in partenza da Malpensa che atterra direttamente all'aeroporto di Ponta Delgada, sull'isola di São Miguel. Si parte alle 14.20 e si arriva alle 17 (ora locale). Il ritorno è negli stessi giorni con partenza alle 7.25. Quest'anno si effettuerà fino a ottobre inoltrato.

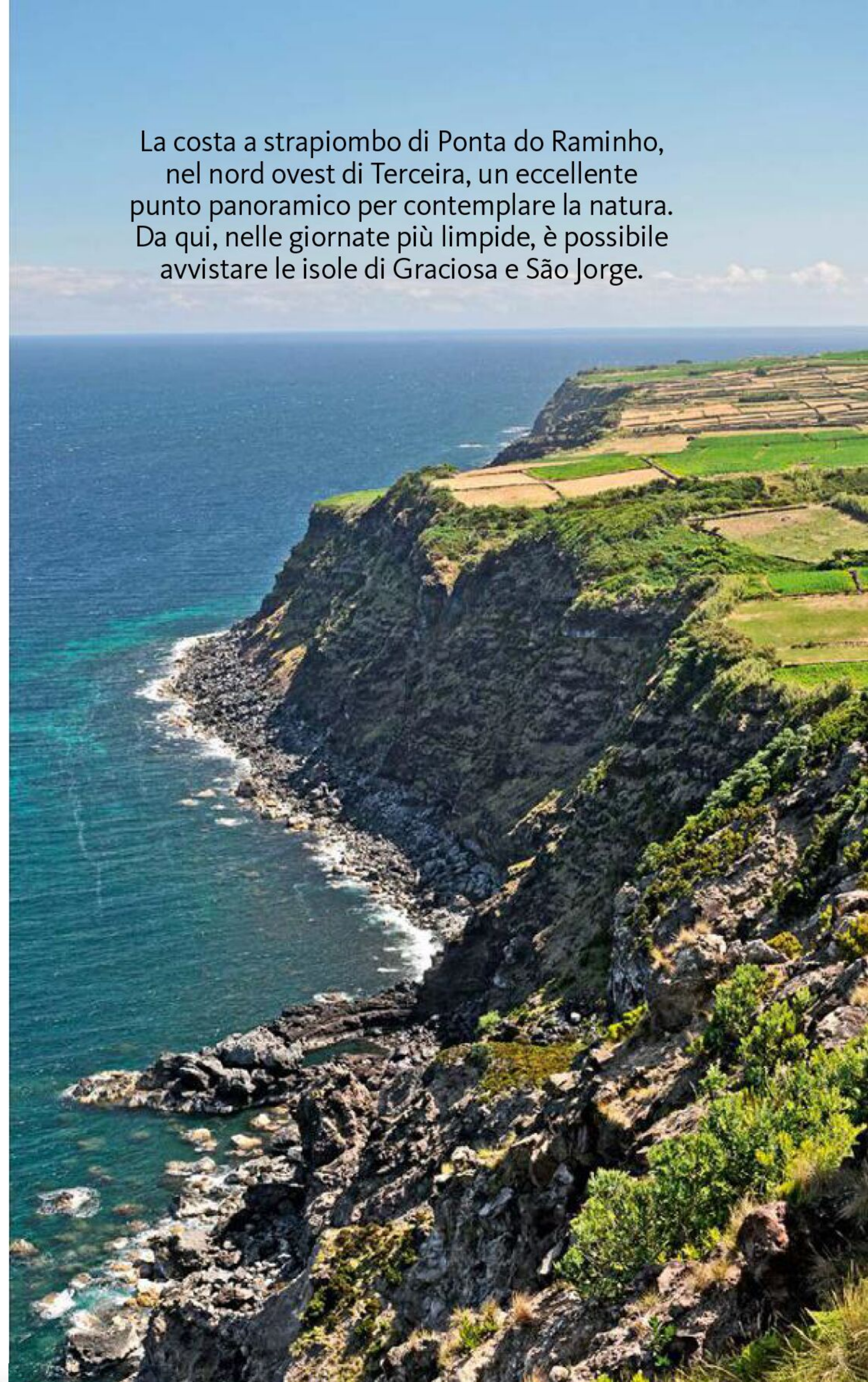


Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere l'approfondimento dedicato ai ristoranti sul sito salepepe.it

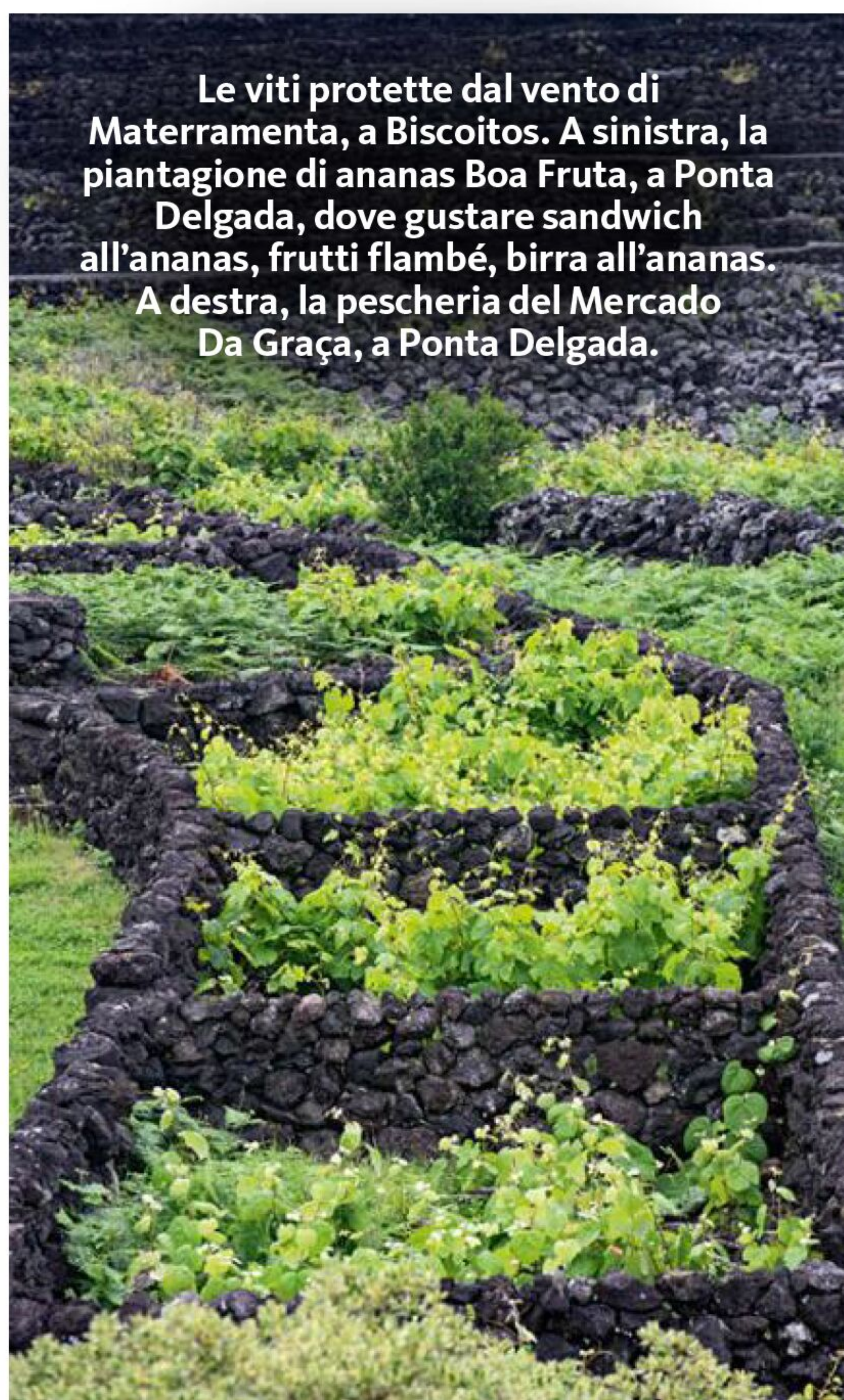
BOLOS DONA
AMÉLIA



La costa a strapiombo di Ponta do Raminho,
nel nord ovest di Terceira, un eccellente
punto panoramico per contemplare la natura.
Da qui, nelle giornate più limpide, è possibile
avvistare le isole di Graciosa e São Jorge.



Le viti protette dal vento di
Materramenta, a Biscoitos. A sinistra, la
piantagione di ananas Boa Fruta, a Ponta
Delgada, dove gustare sandwich
all'ananas, frutti flambé, birra all'ananas.
A destra, la pescheria del Mercado
Da Graça, a Ponta Delgada.



in edicola

il meglio di

sale & pepe

SALEPEPE.IT

GIUGNO/LUGLIO 2025 - € 2,90

scuole e ricette per il piacere della tavola

a soli
2,90
euro



SPAGHETTONI
CON POMODORINI
E BURRATA

pag. 72

PASTA D'ESTATE

il meglio di sale&pepe n. 02/2025
Supplemento speciale al numero di sale&pepe
in edicola. Non vendibile separatamente.

Mens Sana Edizioni

Mens Sana Edizioni

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità

Per preparare un cocktail

casalingo servono pochi attrezzi e non occorre essere dei raffinati bartender.

Per il Mojito la miscelazione perfetta si ottiene nel bicchiere, un tumbler alto o il collins cilindrico, dove vanno inseriti due rametti di menta spezzettati, due cucchiaini di zucchero di canna chiaro, 20 ml di succo di lime, 45 ml di rum bianco e 40 ml di soda e ghiaccio. La menta va poi pressata con il pestello da cocktail per liberare gli oli essenziali nel drink (€ 10,90). **Tescoma**

L'estate è in tavola

grazie alle colorate tazze in porcellana Le Fruttuose, complete di coperchio sul quale fanno bella mostra di sé i frutti di stagione: anguria, limone, fichi, fragole, ananas...

Ognuno può scegliere il suo frutto preferito perché la collezione comprende sei tazze decorate con vivaci motivi geometrici e altrettanti sono i coperchi in colori diversi, ma che ben si coordinano con ogni tazza. Allegre e divertenti, sono il preludio per iniziare bene una nuova giornata (€ 19,90). **Brandani**

La bottiglia termica Titanium

è super leggera, pesa la metà di quelle in acciaio e ha prestazioni eccellenti. Proposta in quattro colori, ha l'interno lucidato a diamante per una facile pulizia e per mantenere il sapore inalterato (500 ml, € 98).

24 Bottles

Il nuovo oggetto del desiderio

si chiama **Bimby TM7** e ha un design innovativo, tecnologia all'avanguardia, ampio schermo touch screen con ricette integrate nella piattaforma online Cookidoo.it che riunisce migliaia di preparazioni. Versatile e salvaspazio, sostituisce oltre 20 elettrodomestici in un elegante robot e con il nuovo set Varoma multilivello si cuociono al vapore più piatti insieme. Infine il motore è super silenzioso (€ 1.599).

È tempo di pranzi en plein air!

E la tavola si "veste" con tovaglie che riportano stampe floreali multicolore. Come la tovaglia Citrus della collezione ColorClub di **VallesusaCasa**, una linea vivace e versatile con trattamento antimacchia che comprende 7 disegni stampati. Negli stessi motivi è proposto anche il tessuto a rotolo resinato (da € 29 per 6 posti).

Forme e colori sono in perfetta sintonia:

sul vassoio tondo Berniz in MDF laccato con manici concavi (diam. cm 50, € 59), il piatto fondo (cm 27x21,5, € 29) e la ciotolina in gres smaltati (cm 14,5x12, € 49 in confezione da 4 pezzi) entrambi della linea Stilla; infine, il piatto fondo Fara è in gres smaltato (diam. cm 22, € 52 set 4 piatti). Piatto e ciotole sono made in Portogallo da artigiani. **AMPM**



*Ogni piatto merita la sua oliva.
Madama Oliva le ha proprio tutte.*



Dalle nostre cultivar italiane nascono olive che si distinguono per unicità, tipicità, sapore e qualità. Sono olive ricche di profumi che rimandano ai luoghi autentici da cui provengono. Olive nere di Gaeta, olive verdi di Castelvetro, olive Taggiasche e olive Nocellara Etna verdi denocciolate: sono solo alcune delle olive italiane della nostra selezione. Provale tutte e lasciati conquistare dal loro gusto unico e inconfondibile!

Visita il nostro sito per scoprire tutte le ricette!



madamaoliva.it



Madama Oliva

Gli specialisti delle olive.

I mille “gioielli” di Campo Ligure



UN PAESE DI POCHE ANIME È LA PATRIA ITALIANA DELLA PREZIOSA LAVORAZIONE DELLA FILIGRANA IN ARGENTO E DI TANTE RICETTE DI ANTICA (E NUOVA) STORIA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini,
foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

Non mettevo piede a Campo Ligure da circa sessant'anni e naturalmente da bambina la visita al paese era passata inosservata, tranne che per un “souvenir”: un braccialetto in filigrana. Termine, quest'ultimo, che deriva da due sostantivi latini: filo (*filum*) e grano (*granum*) inteso come granulo. Le due parole unite identificano una tecnica orafa basata sulla lavorazione manuale di sottili fili in metallo prezioso, in questo caso l'argento, sino a formare con intrecci un oggetto o un gioiello. Sono tornata a Campo recentemente, colta dalla curiosità di un invito e di una focaccia particolare, la revzora, e qui ho conosciuto un paese vivo e accogliente (ben 30 associazioni animano la comunità), che nella filigrana ha il suo futuro economico e turistico. Chi percorre la Provinciale 456 del Turchino riconosce il borgo per quella prima fila di case alte, strette, dai colori pastello, che seguono l'ansa dello Stura; in alto c'è il castello medioevale. Nel centro storico, si riconosce la struttura di accampamento romano, da cui la prima parte del nome (Campo), mentre la seconda (Ligure) arriverà nel 1884, subìta e non amata. Questo perché ancora oggi gli abitanti preferiscono ricordare il nome originario di Campo Freddo, secondo alcuni adattamento di Campo Feudo, secondo altri (la versione

preferita) di Campo Frei, ossia libero in tedesco. Per capirne il motivo basta ricordare che tra il XIV e il XV secolo gli Asburgo occuparono stabilmente la carica di Imperatori del Sacro Romano Impero consolidando il potere diretto su moltissimi feudi, e Campo era uno di questi. Il che voleva dire godere dell'indipendenza politica e giurisdizionale dalla Repubblica di Genova. Situazione che cambia con l'arrivo di Napoleone e soprattutto con la sua caduta: ma i campesi non si arrendono e nel 1814 fanno, invano, istanza per rimanere asburgici; invece passano prima al Regno di Sardegna e poi a quello d'Italia. La stessa fierezza e indipendenza si ritrovano nella filigrana, imparata dagli orafi di Genova e portata a Campo nel 1884 da Antonio Olivieri, seguito a breve da molti altri filigranisti. È la nascita di un'abile arte, essenziale per l'economia del posto, svolta nei laboratori e nelle case da uomini e da donne, tanto da poter dire che un abitante su tre ha lavorato la filigrana. Oggi, questo patrimonio, pur con alterne vicende, fa di Campo Ligure il centro italiano più importante, un vanto e un orgoglio testimoniati da due enti: il Civico Museo della Filigrana Pietro Carlo Bosio, dal nome del donatore delle oltre 350 opere provenienti da quattro continenti (un piccolo gioiello in un paese di 2800 abitanti), e dal neonato Centro di Formazione dedicato alla lavorazione della filigrana. Servirà a promuovere il ricambio generazionale, a fare cultura presso altre scuole orafe e a far vivere un'esperienza *segue >*

storie di cucina

INCONTRI CON BORGHI, PERSONE, TRADIZIONI

REVZORA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

200 g di farina o – 400 g di farina di mais fioretto – 6 g di lievito di birra liofilizzato – 60 ml di olio extravergine d'oliva + quello per la lavorazione – 8 g di sale

1 Miscelate le farine e il lievito, quindi iniziate a impastare unendo 3,5 dl di acqua poca per volta. A questo punto, incorporate l'olio e il sale e lavorate fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Formate una palla, mettetela in una ciotola oliata, copritela con un telo inumidito e lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume (3 ore circa) in un luogo tiepido e asciutto (per esempio, nel forno spento con la luce accesa).

2 Riprendete l'impasto, allargatelo su una teglia oliata di 30x40 cm e lasciatelo lievitare per altri 30 minuti.
3 Premete qua e là con i polpastrelli per creare i tipici avvallamenti delle focaccia e infornate a 220° per 30 minuti. Spennellate con un po' d'olio, lasciate intiepidire (o raffreddare) e servite.



Ad arti riunite

Si pensa che la revzora debba il suo nome al “revezzeu”, sorta di farina grossolana a base di crusca, poi sostituita dal mais. Prendendo spunto dalla focaccia, è nato di recente il revzotto, un biscotto di frolla di farina di mais e bianca, con l'inconfondibile forma esagonale del castello di Campo Ligure. Ha preso vita grazie alla collaborazione tra i titolari di Pasticci'amo Bistrò e del fabbro gioielliere Janos Gabor Varga, che ha disegnato lo stampo.

ai turisti che si vorranno cimentare. La vivacità del posto si trasmette anche in campo gastronomico con trattorie di buon livello e la conservazione di ricette antiche come riso, latte e castagne o la pute, una minestra di ortaggi, fagioli e farina di mais che, raffreddata, si solidifica e si può grigliare (una volta la si inzuppava nel latte o la si friggeva); poi c'è la bazzurra, una sorta di budino di farina di grano e castagne. Ma la regina rimane la revzora, la focaccia locale, ben diversa da quella genovese (ci mancherebbe!). A base di farina di mais e farina bianca, è celebrata da una sagra ed è in corso la richiesta della De.Co. (Denominazione Comunale). Passeggiando per le vie del borgo, mentre

l'occhio cade su un gioiello in filigrana di una delle sette botteghe che espongono il marchio “Artigiani in Liguria”, tra un trancio di revzora e una fetta di testa in cassetta (salume locale), in estate si possono acquistare i gancetti: fagiolini verdi di antica varietà, a forma di gancio, teneri e privi di filamento. Oppure si può andare alla ricerca di una delle aziende agricole del parco del Beigua che offrono prodotti di origine locale contrassegnati dal marchio “Gustosi per natura”. Perché Campo Ligure oltre ad essere uno dei “Borghi più belli d'Italia” è posto all'entrata del Beigua Global Geopark, sito Unesco dal 2015 per il patrimonio geologico, faunistico e floristico.

La assaggi, ti conquista...



**E VINCI CON
BRIMI UN
SOGGIORNO DA**

5.000 €

**E 28 WEEKEND PER
DUE PERSONE
IN UN VITALPINA
HOTEL SÜDTIROL**

Muoversi all'aria aperta,
rilassarsi in piscina e sauna,
mangiare in compagnia e per
una volta pensare a sé stessi.
Alcuni tra i migliori alberghi
dell'Alto Adige per una
vacanza all'insegna della
sostenibilità: regionale,
autentica e vicina alla natura.
www.vitalpina.info



COME PARTECIPARE:

Dal 01/04/2025 al 31/10/2025 compra
un multipack mozzarella Brimi, vai sul sito
www.vinciconbrimi.it e inserisci i tuoi dati
e quelli dello scontrino d'acquisto.
Scopri subito se hai vinto uno dei 28 weekend
in palio e partecipa all'estrazione finale.

www.vinciconbrimi.it



Spaghetti meatballs



Pizza pepperoni



Tallarines rojos



Authentic milanesa

ITALIANI NEL mondo



Tiramisù al matcha



Chicken parmesan

I NOSTRI PIATTI
PIÙ FAMOSI
SI ARRICCHISCONO
ALL'ESTERO DI INVENZIONI
FOLGORANTI CHE
INTRECCIANO LA MEMORIA
GASTRONOMICA
DEGLI EMIGRATI
CON SUGGERZIONI,
INGREDIENTI E TECNICHE
LOCALI. DIVENTANDO
MONUMENTI NAZIONALI
DI ALTRI POPOLI

a cura di Silvia Bombelli, testi di Paolo Vizzari, ricette
di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni,
styling di Francesca Salvemini



Quando si parla di cibo italiano all'estero, tendiamo o a riempirci d'orgoglio pensando al vero Made in Italy rispettoso e puro, oppure a inorridire di fronte alle bestemmie con prodotti contraffatti e ricette improbabili figlie dell'*italian sounding*. In realtà esiste una terza grande via che ci

dimentichiamo spesso: la cucina italiana di seconda, terza o addirittura quarta generazione; quella che partendo dalle nostre radici mediterranee ha poi viaggiato per il mondo e, raccogliendo suggestioni del luogo in cui approdava di volta in volta, si è evoluta fino a diventare qualcosa di nuovo. Ci sono ricette che noi non riconosciamo come nostre mentre per altri popoli si tratta di monumenti nazionali, eppure magari discendono proprio dal nostro corredo gastronomico. Siamo sempre stati un crocevia per viaggiatori e mercanti, abbiamo accolto e integrato abitudini nelle epoche in cui eravamo forti così come quando venivamo conquistati, per poi prendere il mare e farci migranti nei momenti peggiori.

Partiti con il cibo nel cuore

Lasciavamo l'Italia in cerca di fortuna perché avevamo fame e paradossalmente ci portavamo dietro proprio il cibo. Ma non sempre ricordi e nostalgia sono sufficienti a riprodurre con fedeltà i piatti della tradizione. Spesso mancano alcuni ingredienti chiave (oltre ai soldi), così si finisce per arrangiarsi adoperando surrogati locali a coprire le assenze. A volte, come gli emigrati del primo '900 sbarcano a Staten Island e poi si spargono per gli Stati Uniti cercando di raggrupparsi in comunità compatte (le varie Little Italy), i sapori nostrani si staccano dalle origini e tracciano una linea parallela indipendente, nella fattispecie quella che si può definire cucina italoamericana. Ci si trova qualche rivisitazione lieve dei nostri classici, come le lasagne con la ricotta invece della besciamella, ma in larga parte si tratta di piatti originali soggetti a variazioni significati-

ve, adottati poi come fenomeno di costume grazie all'intreccio con cinema e altri media. Per esempio, gli *spaghetti meatballs* resi leggendari da *Lilli e il Vagabondo*, lo strambo e ultra formaggioso *chicken parmesan* messo in scena da Spike Lee in *Fa' la Cosa Giusta*, o i tanti riferimenti alle fettuccine Alfredo contenuti nelle canzoni hip hop di successo.

Piatti tricolore anche in sud America

Scendendo in America Latina la situazione non cambia troppo e le tracce dei sapori italiani seguono l'intensità dei flussi migratori, portandoci quindi ad avere dei picchi nei Paesi che ci hanno accolti in numero maggiore, come Argentina e Brasile. Qui i puristi della cucina nostrana (chi per capirci, già si arrabbia se vede Cracco mettere l'aglio nell'amatriciana) sono a rischio infarto, perché la fantasia e la libertà nelle riletture tocca spesso i livelli massimi. Un piatto immancabile nei menu di Buenos Aires è la *authentic milanese*, che ha poco in comune con la cugina di Milano, ma può almeno rimandare in modo legittimo all'Italia. Si complica un po' la faccenda con la sua cugina *milanese a la napolitana*, dove la cotoletta viene ricoperta di mozzarella, pomodoro, prosciutto, origano e uova diventando una sorta di torre di Babele ipercalorica. Girando il resto del Sudamerica, in nazioni come Cile, Uruguay o Perù, le tracce maggiori di cucina italiana si trovano in piatti di pasta molto lontani dalla nostra concezione, come i *tallarines rojos* tanto amati dai cittadini di Lima.

Rivisitazioni più attente in Oriente

Spostandoci verso Oriente troviamo esecuzioni con un maggior grado di fedeltà, perché in mercati come Cina, Corea o Giappone la nostra cucina è rispettata e conosciuta, sia grazie al turismo sia al gran numero di cuochi che si sono formati in Europa prima di tornare a casa. Esistono, però, anche qui delle eccezioni legate all'utilizzo d'ingredienti locali con tecniche italiane. Torte o tiramisù al tè matcha, gelato al sesamo nero, wafer ai fiori di ciliegio, sono spunti nostri per sapori loro, in uno scambio tra mondi lontani sulla carta ma vicini nel gusto. Alcuni di questi piatti potrebbero far storcere il naso, ma ricordiamoci sempre che le ricette oggi considerate tradizionali un tempo sono state rock e contro le regole. La cucina italiana di domani passa anche dal modo in cui gli altri ci osservano da fuori mentre noi guardiamo loro.

*Paolo Vizzari, docente, narratore
e critico gastronomico*



Stati Uniti

Un gustoso primo che si può far risalire alla pasta con pallotte cacio e ova tipiche d'Abruzzo e dintorni, ma trova la fama in America dove le polpette diventano grosse come palle da tennis e la pasta corta lascia spazio agli spaghetti.



SPAGHETTI MEATBALLS

pag. 50

Tovagliolo Society
Limonta, bicchiere
Dyke & Dean,
forchetta Eme
Posaterie.
Indirizzi
a pagina 114

America e Australia

Una sorta di parmigiana con petto di pollo al posto delle melanzane, conosciuta anche come chicken parm in Usa o semplicemente parm in Australia. Sbarcata all'estero con gli emigrati italiani all'inizio del secolo scorso, vede la carne, che in Italia non si potevano permettere mentre qui è più accessibile, prendere il posto dell'umile ortaggio che, invece, oltreoceano non si trovava facilmente.

CHICKEN
PARMESAN

pag. 46

Teglia Riess,
tovagliolo Society
Limonta.
Indirizzi
a pagina 114



PIZZA PEPPERONI

pag. 46



Oltre Atlantico

Tra le pizze immancabili al di là dell'Atlantico c'è la Pepperoni, un super classico Italian style con salame piccante e niente peperoni: che sia nella versione sottile Brooklyn Slice o nella Chicago Deep-Dish, burrosa come una torta, negli States viene sempre più considerata un'autentica ricetta stars and stripes.

Tagliere, rotella
taglia-pizza
e grembiule
Rinascente.
Indirizzi
a pagina 114



INTERVISTA

Dall'Italia al Brasile

ABBIAMO INCONTRATO IL ROMANO MARCO RENZETTI, CHEF STELLATO AL RISTORANTE FAME DI SAN PAOLO IN BRASILE.

COSA SIGNIFICA FARE CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO?

CUCINARE IN SUD AMERICA E SOPRATTUTTO A SÃO PAULO, UNA DELLE METROPOLI AL MONDO CON PIÙ INFLUENZE ITALIANE, VUOL DIRE FARE I CONTI CON DECENNI DI INFORMAZIONI ORMAI SEDIMENTATE NELLA SOCIETÀ, MA FRUTTO DI UN CERTO ERRORE DI TRADUZIONE CHE CHIAMO “CUCINA CON L'ACCENTO”.

OVVERO?

È UNO SLANG STRANIERO, ESTRANEO, CUI SPESSO SFUGGE LA REGOLA PRINCIPALE DELLA CUCINA ITALIANA: LA SEMPLICITÀ. L'HO CAPITO VENT'ANNI FA, QUANDO UNA CLIENTE INCREDULA, DAVANTI A UNA CLASSICA CACIO E PEPE, MI CHIESE QUALE DIAVOLERIA FOSSE QUELLA PASTA NUDA.

COME SI REAGISCE IN QUESTI CASI?

IO SONO ANDATO AVANTI PER LA MIA STRADA CON PAZIENZA E MI PIACE PENSARE CHE FORSE IL NOSTRO MESSAGGIO SPONTANEO NEL SUO PICCOLO HA FATTO BRECCIA, AL PUNTO CHE OGGI NON È PIÙ UN TABÙ A SAN PAOLO MANGIARE UNA “SEMPLICE” CACIO E PEPE, UNA PASTA FRESCA AL DENTE CALLOSA O UNO SPAGHETTO ALLE VONGOLE SENZA BURRO. P.V.

TEMA DEL MESE ITALIANI NEL MONDO

CHICKEN PARMESAN

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

1 petto di pollo intero – farina – 2 uova – 0,5 dl di panna fresca – pangrattato – 50 g di grana padano
Dop grattugiato – 1 mazzetto di prezzemolo
– 250 g di mozzarella – 350 ml di passata di pomodoro
– 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Tagliate il pollo a fette sottili e passatele nella farina. Mescolate le uova con la panna e insaporite con un po' di sale e pepe. Immergete i petti infarinati nel mix di uova, quindi nel pangrattato mescolato con il grana grattugiato.

2 Premete bene le fette con le mani e cuocete le cotolette in un'ampia padella con qualche cucchiaio d'olio su entrambi i lati. Quando saranno ben dorate, sgocciolatele su carta da cucina e salatele. Nel frattempo, fate rosolare l'aglio con 2 cucchiaini d'olio in un tegame, unite la passata di pomodoro e cuocete a fuoco dolce per 20 minuti. Salate ed eliminate l'aglio.

3 Disponete le cotolette in una teglia leggermente oliata. Conditele con la salsa di pomodoro e cospargetele con la mozzarella ben sgocciolata e tagliata a fette. Passate in forno a 200° per 10 minuti o finché il formaggio si scioglie. Cospargete con le foglie di prezzemolo lavate, asciugate e tritate. Servite subito.

PIZZA PEPPERONI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

per l'impasto 650 g di farina per pizza – 15 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale
per il condimento 350 ml di passata di pomodoro
– 350 g di mozzarella – 2 cucchiaini di grana padano
Dop grattugiato – salame piccante – olio extravergine d'oliva

1 Versate la farina in una ciotola ampia, fate un pozzetto al centro e sbriciolatevi il lievito. Versate 330 ml di acqua a temperatura ambiente e un cucchiaio d'olio e mescolate rapidamente con un cucchiaio. Coprite e lasciate riposare per 20 minuti.

2 Distribuite 1 cucchiaino di sale sui bordi dell'impasto, quindi impastate con le mani prima nella ciotola, poi sul piano di lavoro fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla, ungetela con l'olio, mettetela in una ciotola e coprite con la pellicola.

3 Fate raddoppiare il volume dell'impasto (2 ore circa), quindi dividetelo in 4 e formate altrettante palline. Copritele con un telo umido e lasciate lievitare per un'altra ora. Stendete la pasta in 4 dischi, trasferiteli in 4 teglie rotonde, conditeli con la passata di pomodoro e cuoceteli a 250° per 5 minuti.

4 Affettate la mozzarella ben sgocciolata, distribuitela sulle pizze, condite con un giro d'olio e rimettetele in forno per altri 5 minuti. Affettate sottile il salame piccante. Distribuitelo sopra le pizze, cospargete con poco grana grattugiato e ripassate in forno per 1 minuto. Servite subito.

TALLARINES ROJOS

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

250 g di tagliolini all'uovo secchi – 4 cosce di pollo (piccole) – 350 ml di passata di pomodoro – 1 rametto di alloro – 1 cipolla media – 1 carota piccola – 3 spicchi di aglio – 1 peperoncino (o un cucchiaino di pasta di peperoncino) – cumino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Togliete la pelle alle cosce di pollo e dividetele a metà. Salatele e pepatele. Rosolatele in una casseruola ampia con 4 cucchiaini di olio. Quando sono dorate, prelevatele e mettetele da parte.

2 Soffriggete la cipolla e la carota tritate finemente, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperoncino. Quando la cipolla è diventata trasparente, salate, profumate con 2 foglie di alloro e mezzo cucchiaino di cumino. Mescolate, unite la passata di pomodoro e cuocete per una decina di minuti. Rimettete il pollo in casseruola, coprite a metà con il coperchio e cuocete a fuoco dolce per 45 minuti.

3 Cuocete i tagliolini in acqua bollente salata con qualche foglia di alloro, scolateli e conditeli con il fondo di cottura della carne. Serviteli nei piatti con le cosce di pollo. In alternativa, potete disossare la carne una volta cotta, sfilacciarla, rimetterla nel sugo e condire i tagliolini con il ragù di pollo.

Perù

I Tallarines Rojos spopolano a Lima e in tutto il Perù. Qui gli Italiani sono arrivati verso la metà dell'800, e questi tagliolini al sugo con spezie e cosce di pollo sono la rilettura low cost e profumata dalle spezie locali di un ragù alla bolognese.

TALLARINES ROJOS

Piatto Fasano
Ceramiche,
forchetta Eme
Posaterie, caraffina
e tovagliolo Etsy.
Indirizzi
a pagina 114

Argentina

Un piatto immancabile nei menu di Buenos Aires è la authentic milanese, una fetta di scamone aromatizzata, passata in uovo e pangrattato, spennellata d'olio e cotta in forno. La versione "a la napolitana" prende il nome dal cuoco José Napoli: bruciata la cotoletta, cercò di rimediare coprendola con prosciutto, formaggio e uova.

AUTHENTIC MILANESA

pag. 50

Padellino Leone,
caraffa e ciotolina
Fasano. Indirizzi
a pagina 114

TIRAMISÙ AL MATCHA

pag. 50



Giappone

Versione delicata e profumata del classico tiramisù, da Tokyo ha lentamente invaso il mondo e si trova ormai anche in Italia.

È un dolce nato quando in Giappone il caffè non era amato (al contrario di oggi), e gli si preferiva il nipponico, scenografico tè in polvere.

Vassoio in ardesia e contenitori in vetro di Cup & Co., ciotolina e cucchiaino Rinascente. Indirizzi a pagina 114

Fettucine Alfredo

PUR SENZA ESSERE DAVVERO UNA RICETTA DELLA NOSTRA TRADIZIONE, LE FETTUCCINE ALFREDO SONO CONSIDERATE IL PIATTO ITALIANO PER ANTONOMASIA IN BUONA PARTE DEL MONDO, SPECIE NEGLI STATI UNITI. LA LORO È UNA STORIA LEGATA A UN GRANDE PERSONAGGIO PIÙ CHE ALLA GASTRONOMIA, VISTO CHE SUL PIANO DI INGREDIENTI E PREPARAZIONE SI TRATTA DI UNA SEMPLICE FETTUCCINA MANTECATA CON BADILATE DI BURRO E PARMIGIANO FINO A RENDERLA CREMOSA E POI COMPLETATA CON UN GIRO DI PEPE. UNA GENEROSA PASTA IN BIANCO E NULLA PIÙ, MA A RENDERLA LEGGENDARIA CI PENSÒ IL CARISMATICO ALFREDO DI LELIO, CHE ALL'INIZIO DEL SECOLO SCORSO ERA CHEF PATRON DI UN RISTORANTE ROMANO IN VIA DELLA SCROFA. CON GRANDE TEATRALITÀ E ARMATO DI POSATE D'ORO, LUI IN PERSONA MANTECAVA LE FETTUCCINE PER TORME DI TURISTI IN ESTASI. LE SUE PERFORMANCE DIVENNERO COSÌ FAMOSE TRA GLI ATTORI DI HOLLYWOOD DA SUPERARE L'OCEANO E TROVARE GLORIA IN AMERICA. LE MITICHE FETTUCCINE SI POSSONO GUSTARE ANCOR OGGI NEL RISTORANTE ALFREDO ALLA SCROFA, MANTECATE CON SPERIMENTATO MESTIERE DAL PATRON MARIO MOZZETTO. P.V.

SPAGHETTI MEATBALLS

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
480 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 250 g di carne di manzo macinata – 250 g di carne di maiale macinata – 1 uovo – 30 g di grana padano Dop grattugiato + quello per accompagnare – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 cucchiaini di pangrattato – sale – pepe per il sugo 600 ml di passata di pomodoro – 1 piccola cipolla – 2 spicchi d'aglio – 1 cucchiaino di origano – basilico – olio extravergine d'oliva – sale

1 Mescolate in una ciotola le due carni, l'uovo, un trito fine di aglio e prezzemolo, il grana grattugiato, il pangrattato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Formate con le mani tante polpette poco più grandi di una noce.
2 Per il sugo, sbucciate e tritate l'aglio, la cipolla e soffriggeteli in una padella ampia con 3 cucchiaini di olio. Unite la passata di pomodoro, mezzo bicchiere di acqua, sale e origano. Cuocete la salsa coperta per 10 minuti, quindi aggiungete le polpette e cuocete per altri 30 minuti a pentola semi coperta, girando le polpette un paio di volte. Profumate con l'origano e il basilico.
3 Lessate gli spaghetti in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli nella padella con il sugo, poi girateli nel condimento per insaporirli. Serviteli con sopra le polpette e il basilico e accompagnateli con il grana grattugiato rimasto.

AUTHENTIC MILANESA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

8 fette di scamone di vitellone – 200 g di pomodorini ciliegia – 2 spicchi d'aglio – 1 mazzetto di prezzemolo – 3 uova – pangrattato – burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate finemente l'aglio e una manciata di prezzemolo. Condite le fette di carne con sale, pepe e 2 terzi del trito aromatico. Sbattete 2 uova in un piatto fondo con un pizzico di sale. Passate le fette di carne prima nell'uovo e poi nel pangrattato premendo bene con le mani.

2 Aggiungete all'uovo rimasto il pangrattato necessario a formare un composto sodo ma non asciutto e formate con le mani tante polpettine di pane. Scaldate 3 cucchiaini di burro chiarificato e 2 di olio in una larga padella antiaderente. Cuocete le cotolette su entrambi i lati finché saranno ben dorate e scolate su carta da cucina.
3 Aggiungete 1 cucchiaino di burro chiarificato e cuocete anche le polpette. In alternativa potete spennellare le cotolette e le polpette con il burro scaldato e cuocerle sotto il grill del forno. Tagliate a spicchi i ciliegini, conditeli con sale, olio e il trito aromatico rimasto. Servite subito le milanesi con l'insalata di pomodori.

TIRAMISÙ AL MATCHA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
880 CAL/PORZIONE

3 tuorli – 70 g di zucchero + 1 cucchiaino – 230 g di mascarpone – 350 ml di panna fresca – 4 cucchiaini di polvere di tè matcha – 18 savoiardi

1 Mescolate i tuorli con i 70 g di zucchero in una ciotola di metallo posta su un bagnomaria e iniziate a montarli con le fruste elettriche. Quando l'acqua raggiunge il bollore, spegnete il fuoco e continuate a montare fino a ottenere una crema gonfia, densa e chiara.
2 Ammorbidite il mascarpone con una spatola, incorporate la crema di uova. Lasciate raffreddare completamente, montate la panna e unitela alla crema con una spatola flessibile. Preparate un tè matcha con 2 cucchiaini di polvere e 1,2 dl di acqua a 80° circa. Aggiungete il cucchiaino di zucchero e lasciate intiepidire.
3 Immergete rapidamente la metà dei savoiardi nel tè preparato e disponeteli sul fondo di un recipiente di vetro grande o di 6 bicchieri bassi. Copriteli con metà della crema e un secondo strato di savoiardi imbevuti, distribuite sopra la crema rimasta e trasferite in frigo a raffreddare per 2 ore circa. Spolverizzate generosamente con la polvere di tè matcha rimasta subito prima di servire.



Inquadrate il QR
Code qui sopra
per vedere il video
di questa ricetta
sul sito salepepe.it

BELLA LA VITA CON



Frutta e verdura coltivata esclusivamente in Italia nelle aree produttive più vocate per specie e stagionalità. Da produzione integrata per assicurare qualità, benessere del consumatore e sostenibilità dell'ambiente. Una gamma completa di prodotti in un packaging pratico ma elegante che sottolinea innovazione e stretto legame con il territorio.

Credito Agrario



www.solarelli.it

Seguici su  



briciole SULLA PASTA

DI FOCACCIA, PANE, TARALLI O FRISELLE, INSAPORITE
CON ERBE, SPEZIE E PERSINO CAFFÈ, REGALANO
CROCCANTEZZA AI PIATTI E LI DECORANO
CON UNA SFIZIOSA PIOGGIA AROMATICA

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

TRENETTE AL PESTO,
TARALLI AL PECORINO
E PEPERONI

pag. 58

Piatto da portata La
Fornacina Keramik
Studio, tessuti C&C
Milano, piattino
bianco piccolo
Leaves Ceramics.
Indirizzi a pagina
114



FILEI CON CREMA DI
ZUCCHINE E MIX DI PANE
E MANDORLE AL CAFFÈ

pag. 58

Piatto azzurro
Toniolo Ceramiche,
bricchetto Coperta
Studio, tagliere
rettangolare Leaves
Ceramics, tovagliolo
azzurro La Fabbrica
del Lino. Indirizzi a
pagina 114

BRICIOLE SULLA PASTA PASSIONI

PICI CON SUGO
DI POMODORI CRUDI
E FOCACCIA PICCANTE

pag. 58

Piatto e ciotola
Leaves Ceramics,
piatto piano Ekadea,
tessuto C&C
Milano, cucchiaio
Mepra. Indirizzi a
pagina 114

ORECCHIETTE CON PESTO
DI PISTACCHI
E PAN BRIOCHE

pag. 59

Padella Riess, alzata
con limoni e piatto
Ekadea, piattino
azzurro Asa
Selection, tessuto
azzurro C&C
Milano, bicchiere
Ichendorf. Indirizzi a
pagina 114

PENNONI
CON POMODORI
ARROSTITI E
FRISELLA ALL'AGLIO

pag. 59



Piatto fondo
Francesca Reitano,
tessuto sfrangiato
C&C Milano,
forchetta Madame
Stoltz. Indirizzi a
pagina 114

PASSIONI BRICIOLE SULLA PASTA



TRENETTE AL PESTO, TARALLI AL PECORINO E PEPERONI

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
630 CAL/PORZIONE



320 g di trenette – 160 g di pesto alla genovese – 2 peperoni rossi – 80 g di taralli – 40 g di pecorino romano – 1 ciuffo di basilico – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate i peperoni e abbrustoliteli sotto il grill del forno ben caldo. Girateli di tanto in tanto e, quando la pelle sarà quasi tutta bruciacciata, metteteli in un sacchetto di carta, chiudetelo e lasciateli intiepidire.

Poi, eliminate il picciolo, la pelle, i semi e le nervature interne dei peperoni, fateli sgocciolare perché perdano la loro acqua e quindi tagliateli a striscioline sottili nel senso della lunghezza. Condite i peperoni con un filo di olio, poco sale e l'aglio tagliato a fettine. Lasciate insaporire per mezz'ora.

2 Sbriciolate i taralli su una placca foderata con carta da forno e cospargete le briciole con il pecorino grattugiato. Passate sotto il grill del forno per un paio di minuti in modo che il formaggio si sciolga leggermente.



3 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Scolatela e trasferitela in una grande ciotola calda in cui avrete già messo il pesto. Amalgamate incorporando un po' di acqua di cottura tenuta da parte, aggiungete i peperoni e mescolate ancora. Cospargete le trenette con le briciole di taralli, completate con qualche fogliolina di basilico lavata e servite.

FILEI CON CREMA DI ZUCCHINE E MIX DI PANE E MANDORLE AL CAFFÈ

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

320 g di pasta secca tipo filei – 12 zucchinette baby – 25 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 rametto di maggiorana – 1/2 spicchio d'aglio – 1 grande fetta di pane rustico – 1 tazzina di polvere di caffè – 50 g di mandorle sgusciate – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate e spuntate le zucchinette e frullatene 8 con 4 cucchiaini di olio, il parmigiano, le foglioline di maggiorana, l'aglio, un pizzico di sale e di pepe. Aggiungete acqua sufficiente a ottenere una crema liscia abbastanza fluida. Tagliate a rondelle le restanti zucchinette e rosolatele in un'ampia padella con un filo di olio e un pizzico di pepe.

2 Tritate non troppo finemente la mollica del pane nel cutter aggiungendo il caffè un cucchiaino alla volta. Tritate grossolanamente anche le mandorle e aggiungetele alle briciole di pane. Miscelate bene il composto e tostatelo in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale.

3 Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela tenendo da parte un po' di acqua di cottura e rovesciatela nella padella con le zucchinette. Condite con la crema di zucchine, mescolando bene e aggiungendo eventualmente qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Cospargete con le briciole croccanti e servite.

PICI CON SUGO DI POMODORI CRUDI E FOCACCIA PICCANTE

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

320 g di picci – 250 g di pomodorini di diversi colori – 1/2 scalogno – 80 g di focaccia – 2 rametti di rosmarino – 1 peperoncino piccante – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i pomodorini, tagliateli a dadini e raccoglieteli in una ciotola. Unite lo scalogno tritato, condite con sale, pepe, olio e lasciate marinare per mezz'ora.

2 Tritate nel cutter la focaccia e tostate le briciole in una padella con un goccio d'olio, il peperoncino tagliato a rondelle e qualche ciuffetto di rosmarino.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e rovesciatela nella ciotola con i pomodorini. Mescolate bene, cospargete con le briciole di focaccia piccanti e servite.

ORECCHIETTE CON PESTO DI PISTACCHI E PAN BRIOCHE

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

500 g di orecchiette fresche – **100 g di granella di pistacchio** – **15 g di foglie di menta** – **15 g di foglie di basilico** – **15 g di foglie di prezzemolo** – **15 g di erba cipollina** – **100 g di olive taggiasche sott'olio denocciolate** – **4 fette di pan brioche** – **1 limone non trattato** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione la granella di pistacchio con le erbe lavate e asciugate e un pizzico di sale. Frullate aggiungendo a filo un po' di olio per preparare un composto piuttosto liscio.

2 Tritate nel cutter il pan brioche con la scorza grattugiata del limone, per ottenere delle briciole piuttosto fini. Poi, tostatele in una padella senza condimento unendo solo un pizzico di sale.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Intanto, scaldate leggermente le olive in una grande padella con un po' del loro olio di conservazione. Scolate le orecchiette conservando un po' dell'acqua di cottura e rovesciatele nella padella con le olive. Aggiungete il pesto e un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte. Mescolate, cospargete con le briciole di pan brioche al limone, pepate e servite.

PENNONI CON POMODORI ARROSTITI E FRISELLA ALL'AGLIO

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

320 g di pennoni – **12 pomodori perini** – **200 g di mozzarella fiordilatte** – **1 frisella** – **2 spicchi d'aglio** – **1 mazzetto di timo** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Scottate i pomodori, un paio alla volta, in acqua bollente per 8-10 secondi: scolateli, spellateli e tagliateli a falde. Sistemateli su una placca foderata con carta da forno, salateli e irrorateli con un filo di olio. Cuoceteli nel forno già caldo a 190° in modalità ventilata per circa 25 minuti, aprendo

spesso lo sportello per lasciare fuoriuscire l'umidità.

2 Quando i pomodori saranno ben arrostiti e asciugati, frullateli con un paio di cucchiaini di olio e un pizzico di pepe per ottenere un condimento omogeneo. Sbriciolate la frisella, spruzzate le briciole con poca acqua e tostatele in padella con un filo di olio, gli spicchi di aglio schiacciati e qualche rametto di timo.

3 Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolatela conservando un po' di acqua di cottura e rovesciatela in una grande ciotola calda. Conditela con il sugo di pomodoro preparato aggiungendo, se occorre, qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Unite anche la mozzarella tagliata a cubetti, cospargete con le briciole di frisella e servite.



POLVERI CROCCANTI

SIMBOLO ALIMENTARE PER ECCELLENZA, IL **PANE** NON VA MAI SPRECATO. ANCHE QUANDO È RAFFERMO, PERCHÉ CONSERVA INTATTI I SUOI **NUTRIMENTI** ORIGINARI E DIVENTA PERSINO PIÙ DIGERIBILE. E NON PREOCCUPATEVI SE LA SUA FRAGRANZA È ANDATA PERSA ED È DIVENUTO ASCIUTTO, COMPATTO E FRIABILE. PERCHÉ COSÌ È PERFETTO PER ESSERE SMINUZZATO O SBRICCIOLATO E UTILIZZATO IN TANTI PIATTI GUSTOSI (ED ANCHE SOSTENIBILI).

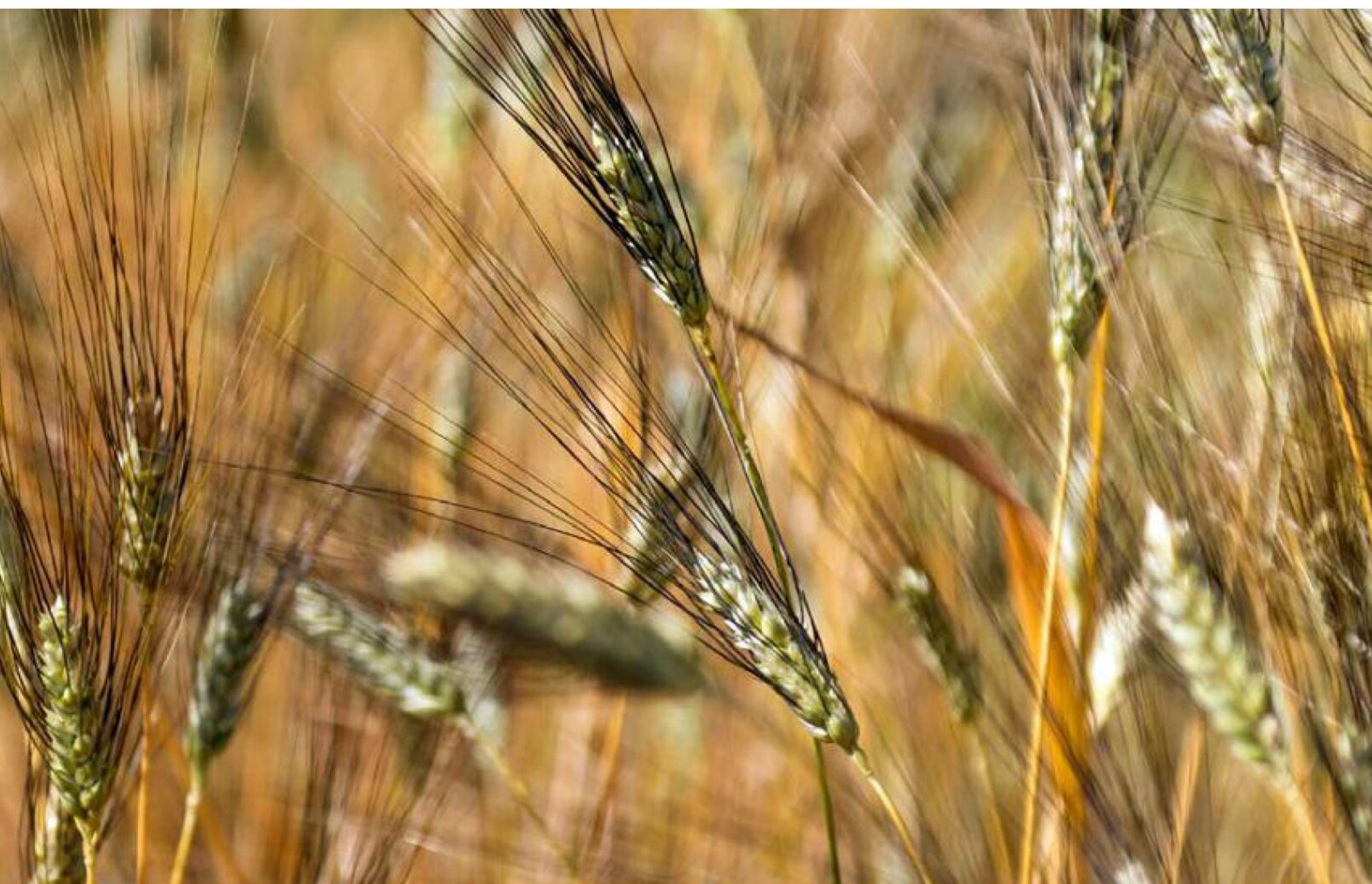
LO SA BENE LA **CULTURA POPOLARE**, CHE, NEI SECOLI, HA DATO VITA A RICETTE TRADIZIONALI, COME LA PASTA CON LE SARDE, LA PAPPÀ AL POMODORO, I PICI CON LE BRICIOLE, IL PANCOTTO E A TANTE IRRESISTIBILI **PANATURE**. OLTRE AL PANE (CHE, SE NON È RAFFERMO SI PUÒ TOSTARE) LE BRICIOLE SI POSSONO PREPARARE CON **TARALLI**, **CARASAU**, **GRISSINI** O **FRISELLE**.

BASTA METTERLI NEL CUTTER E AZIONARE LA MACCHINA A INTERMITTENZA OPPURE INFILARLI IN UN SACCHETTO DI CARTA E PESTARE DELICATAMENTE CON IL BATTICARNE.

PER GLI ABBINAMENTI, C'È SPAZIO PER GUSTO E FANTASIA. A NOSTRO AVVISO LE PAGNOTTE DI FARINA **INTEGRALE** E **CEREALI** MISTI O LO **SCHÜTTELBROT** HANNO UN LIEVE GUSTO AMAROGLIOLO INTERESSANTE SU CONDIMENTI DOLCI (CON SALMONE, ZUCCA, PEPERONI, ERBETTE O TACCOLE). MA ANCHE SU INTINGOLI LEGGERI A BASE DI VERDURE, FORMAGGI FRESCHI E TOFU. CON UN SUGO SAPORITO (TONNO, SGOMBRO, SARDINE, OLIVE E CAPPERI) A NOI NON DISPIACCONO LE BRICIOLE PREPARATE CON **PANE AZZIMO**, **CRACKER** NON SALATI IN SUPERFICIE O **PANCARRÉ**.



Tante idee per usare le briciole? Inquadrate il QR Code per il nostro approfondimento su salepepe.it



Grano antico,

Cosa c'è di più italiano della **pizza**? Una pizza che metta insieme il meglio delle **produzioni agroalimentari** del nostro Paese: il più pregiato tra i grani, il **Senatore Cappelli**, e due eccellenze ortofrutticole dello Stivale, **pomodori** succosi e deliziosi **funghi prataioli**, tutti **100% di filiera nazionale**.

Nasce così una pizza unica nel suo genere in virtù dell'**italianità delle materie prime**, che la distingue dalle altre proposte sul mercato. Una specialità che unisce **maestria e tradizione** alla comodità del **surgelato**.

L'innovativo progetto è firmato da **Le Stagioni di Italia**, marchio del **Gruppo BF**, grande azienda agricola italiana. Nel **banco freezer** arriva una proposta che, nel panorama delle pizze surgelate, si distingue per la **cura della ricetta** in ogni sua fase, a partire dalla **scelta degli ingredienti**.

Il pregiato Senatore Cappelli è l'ingrediente top di una pizza che valorizza le filiere italiane, dal pomodoro ai funghi prataioli. Con una lunga lievitazione e una sapiente cottura su pietra in forno a legna, la maestria della tradizione sposa la comodità del surgelato

Con una storia che ha origine da una cooperativa nata 130 anni fa, la **mission** del gruppo (BF sta per **Bonifiche Ferraresi**) è infatti di portare sulle tavole dei consumatori **prodotti di qualità**, ottenuti attraverso un'**agricoltura innovativa**, capace di **valorizzare** le eccellenze della filiera agroalimentare italiana.

Per la pizza, dunque, si è deciso di puntare sull'**antico grano** Senatore Cappelli e di farlo "uscire" dalla sua comfort zone che, tradizionalmente, è quella della pasta. Questa **varietà di frumento**, con più di **cento anni**

di storia, prende il nome da Raffaele Cappelli che, a partire dal 1915, ne favorì la nascita mettendo le sue terre a disposizione della ricerca. Ancora oggi, si coltiva **esclusivamente nel nostro Paese** e presenta riconosciute **qualità organolettiche e gastronomiche**, profumo ricco e aroma persistente. Inoltre possiede numerose proprietà salutari, evidenziate anche in recenti **studi** condotti dal **Policlinico Gemelli di Roma**: dalla **digeribilità** al buon contenuto di **proteine e fibre**.

Tornando al concetto di filiera, quella del grano utilizzato da Le Sta-



pizza nuova

gioni d'Italia è gestita interamente dal gruppo sin dal **seme italiano**, certificato e garantito in purezza da SIS (Società italiana sementi) e coltivato nei **campi di proprietà**, dove svettano le alte spighe dai tipici "baffi" neri. Dopo la raccolta, i chicchi sono macinati nei mulini di Cremona. La **semola rimacinata** che se ne ottiene è caratterizzata dal buon sapore "di una volta", **rustico e corposo**. Miscelata a una parte di **grano tenero**, offre un'ottima resa negli **impasti**, che seguono una **lievitazione** lenta e naturale **lunga 24 ore**.

Le pizze sono proposte in **tre varianti**: la **Margherita** tradizionale, l'**integrale** e, appunto, quella **con i funghi**. Questi ultimi non sono

"semplici" champignon, ma **prataioli** italiani al 100%, coltivati in armonia con la natura dall'azienda agricola **Funghi Valentina**, che fa parte del **circuito Coldiretti**. Sodi e integri, di un bel colore uniforme, sono

l'aggiunta perfetta per dare gusto e **sostanza** alla pizza.

Il **pomodoro**, presente in tutte le ricette della linea, è raccolto al perfetto punto di **maturazione** ed è **lavorato da fresco**, per mantenere al meglio le peculiarità della polpa.

La sua gradevole **dolcezza** si sposa alle note fresche e delicate delle **perle di mozzarella** che, in cottura, donano l'irrinunciabile e goloso tocco filante.

La qualità dell'impasto e dei **topping** si esalta, infine, grazie a una sapiente **cottura a legna, su pietra**. Ed è così che, dal freezer al forno di casa, arriva in tavola una pizza sempre fragrante. Pronta da gustare ancora fumante, una fetta dopo l'altra.





pane e fantasia

Alessandro Pieragnoli, 42 anni, è l'ideatore della prima bruschetteria d'Italia:

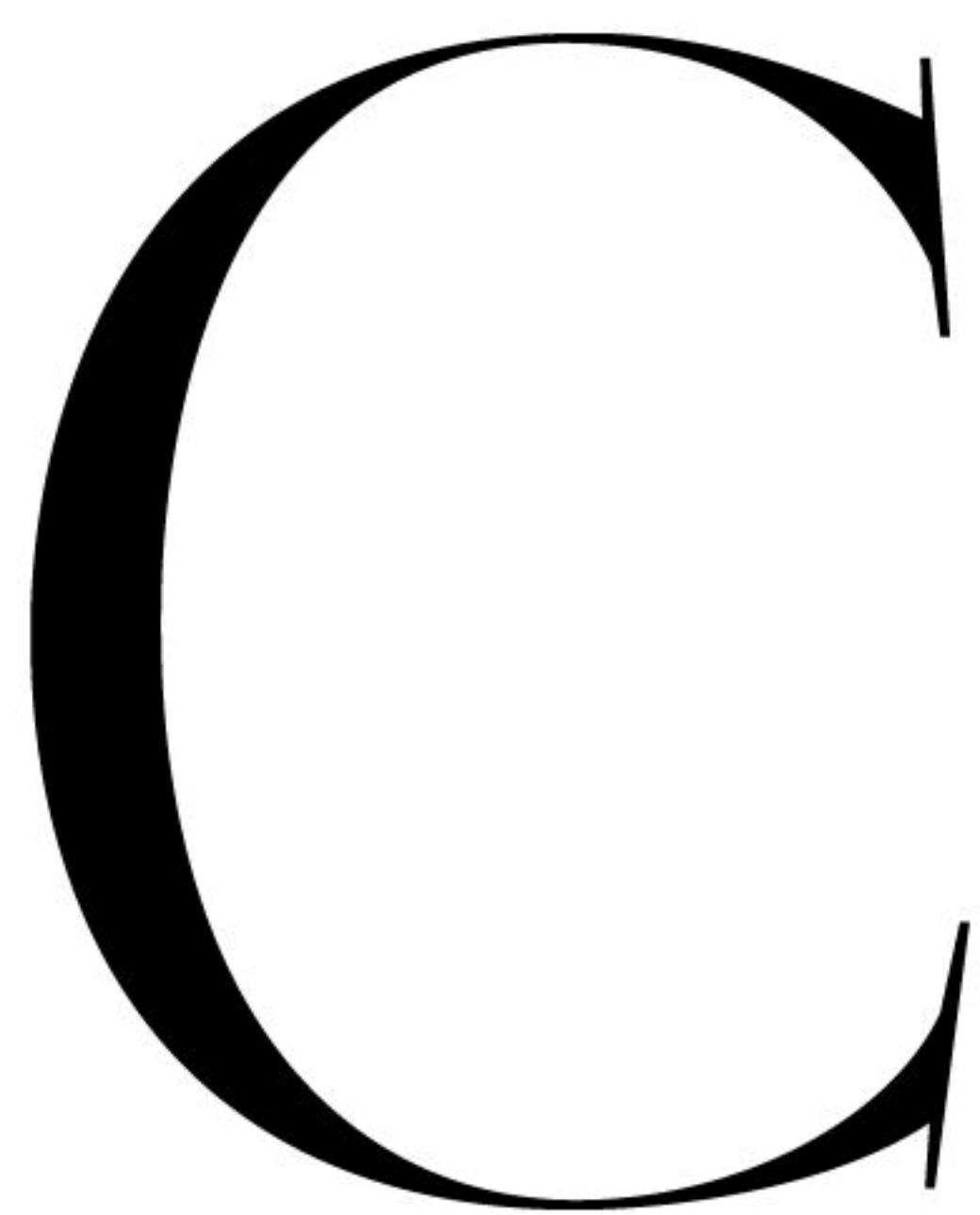
La vecchia nicchia, a San Gimignano, dove con la moglie Elisa Petrone propone oltre un centinaio di bruschette da gustare a tutto pasto: ogni porzione ne comprende tre.



il mago delle bruschette

FETTE DI PANE RUSTICO SI FANNO “PIATTO” DI RICETTE TOSCANE CLASSICHE E DI TANTI ABBINAMENTI ORIGINALI TRA PRODOTTI DEL TERRITORIO. IL TUTTO CONDITO DALLA SIMPATIA DEL LORO IDEATORE, ESPERTO DI VINI E CON UNA PREDISPOSIZIONE NATURALE PER LA TV

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro



i sono idee ottime che nascono in modo semplice eppure ti cambiano la vita. Per il toscanissimo Alessandro Pieragnoli succede nel 2020, in un pomeriggio casalingo con Margherita e Giulietto, i suoi bambini. “Si fa una bruschetta e la si filma?”, propone babbo Alessandro per passare il tempo. In frigo ci sono zucchine e prosciutto crudo toscano, perciò li mettono su fette di pane “bruscato”, cioè passato in padella, aggiungono un giro d’olio (toscano ovviamente) e il gioco è fatto. Pubblicato su facebook per far sorridere amici e clienti dell’enoteca La vecchia nicchia di cui Alessandro è già proprietario dal 2008, il video diventa subito così virale da richiamare l’attenzione di un canale televisivo che, colpito dall’idea e dal personaggio, lo traduce in un programma di 20 puntate di cui sarà protagonista assoluto. Certo, il 42 enne Alessandro in cucina si muove bene da sempre, non è un novellino. Già a 16 anni aiutava il cognato chef nel suo ristorante Il Pino (un indirizzo classico di San Gimignano) e, ancora prima, assorbiva voracemente gli insegnamenti delle nonne e della mamma, tutte grandi esperte di toscanità ai fornelli. Le sue bruschette però sono uniche al mondo!

Da antipasto a menu completo

Per la prima volta, grazie ad Alessandro Pieragnoli, il più semplice degli antipasti diventa uno zibaldone di ingredienti, un compendio della cucina locale di tradizione, un’alternativa a primo e secondo con minore costo, maggiore leggerezza, notevole soddisfazione. Le sue regole sono poche ma fondamentali: “Un ottimo pane toscano, ingredienti di qualità elevata, una composizione di almeno tre elementi”, spiega l’artefice, spesso chiamato a tenere incontri nelle scuole in cui affascina i ragazzi con il racconto della sua bella avventura: “Li sprono a non aver paura del futuro, a credere nelle loro idee”. Fino a oggi, le versioni proposte sono state ben 120 e tutte di grande successo. “In

menu ne tengo dieci per volta ma le cambio spesso”. Tra i classici, la bruschetta con il “peposo” o con il pollo alla cacciatora; tra le invenzioni, la bruschetta con lombo di maiale cotto a bassa temperatura, sfilacciato e condito con maionese all’aceto di mele e peperoncini oppure quella “del viandante” con un croccante di noci aromatizzato al rosmarino (“è il profumo dei cespugli lungo la via Francigena”), mascarpone e prosciutto toscano. Ma ce ne sono anche di più coraggiose, come la bruschetta Gorgonzola e aringa affumicata, con la scorza di limone a smorzare e legare questi gusti forti: “Ai clienti fa un po’ paura ma poi me la richiedono”. E l’elenco sarebbe ancora lungo (e la parlantina di Alessandro quasi inarrestabile).

Una filosofia da spiegare con cura

L’enoteca-bruschetteria La vecchia nicchia si trova a San Gimignano, splendida cittadina turrita in provincia di Siena, ogni anno visitata da tre milioni di turisti. “Abbiamo clienti tedeschi, spagnoli, francesi, e da qualche anno arrivano tante persone dell’Est europeo”. Ai molti che entrano nel locale, Pieragnoli spiega le sue bruschette, a voce, e li guida attraverso il menu, anche per trasmettere loro la qualità degli ingredienti e l’importanza della stagionalità: “Gli americani, per esempio, vanno pazzi per la bruschetta con i pomodori, che io tengo solo d’estate, e a questi clienti non è chiaro il perché, visto che nei negozi i pomodori li vedono sempre”. Davvero speciali sono anche le carni provenienti dai migliori macellai della zona (Covati di Poggibonsi e Gori di Colle Val d’Elsa), i formaggi della fattoria Corzano e Paterno di San Casciano, l’olio del signor Valiani di San Gimignano “che me lo vende quasi tutto”, il pane che sforna Catullo a Certaldo. C’è di che compiere un intero tour nei sapori di questa terra fortunata prima ancora di stappare la bottiglia giusta per accompagnare le bruschette, scegliendola tra le 300 dell’enoteca. Qualche suggerimento? “San Gimignano è zona di Vernaccia, un vino poliedrico, perfetto per quasi tutti gli abbinamenti, ma sulla bruschetta con la tartare metterei anche un Brunello, sul baccalà un Chianti classico, con la bruschetta al mango oserei addirittura un gin tonic”.



CON STRACCIATELLA, MANGO MARINATO AL BASILICO E PROSCIUTTO CRUDO

FACILE
PER 2 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA

2 fette di pane toscano classico bianco – **4 fette sottili di prosciutto crudo toscano** – **100 g di stracciatella**
– **1 mango maturo** – **basilico** – **olio extravergine d'oliva**
– **sale** – **pepe**

1 Sbucciate il mango e tagliatelo a dadini irregolari. Conditelo con olio, sale, pepe e foglie di basilico spezzettate. Lasciatelo riposare per qualche minuto mentre proseguite nella preparazione.

2 Tostate le fette di pane in una padella antiaderente 2 minuti per lato finché saranno dorate. Farcitele con la stracciatella.

3 Sovrapponete alla stracciatella un cucchiaino dell'insalata di mango marinato e completate con le fette di prosciutto crudo toscano, un filo d'olio e una fogliolina di basilico.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it



CON POMODORI MISTI SALTATI, CAPRINO, BASILICO E MIELE

FACILE
PER 2 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI

2 fette di pane toscano rustico – **7-8 pomodorini ciliegia** – **7-8 datterini gialli** – **2 pomodori neri Sun Black** – **100 g di formaggio di capra fresco spalmabile**
– **1 spicchio d'aglio** – **un ciuffo di basilico** – **miele millefiori** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Lavate tutti i pomodori, tagliate a metà i pomodorini ciliegia e i datterini gialli e in 4 parti i pomodori neri Sun Black. In una padella, scaldate un filo d'olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e qualche gambo di basilico senza foglie. Aggiungete i pomodori e saltateli per 3 minuti a fuoco abbastanza vivace fino a farli caramellare leggermente (non devono disfarsi ma solo fare una crosticina). Salate, pepate, togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.

2 Nel frattempo, tostate le fette di pane nel tostapane fino a renderle dorate.

3 Conditele con un filo d'olio e spalmatele con il formaggio. Completate con i pomodori, foglie di basilico spezzettate e un filo di miele.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it

ESALTA IL SAPORE!

Da quattro generazioni raccogliamo a mano i nostri rinomati cristalli piramidali secondo lo stesso semplice metodo che il tempo ci ha insegnato. Un sapore unico sempre a portata di mano.



Sapori da Vivere

Importatore esclusivo
Italia
del Sale Maldon®



www.montosco.it • seguici su  

Per info e contatti: info@montosco.it



CON BACCALÀ MANTECATO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORI SECCHI

FACILE
PER 4 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

4 fette di baguette – 250 g di baccalà dissalato – 50 g di olive taggiasche denocciolate – 5-6 pomodori secchi sott'olio – 500 ml di latte – 1 limone non trattato – rosmarino – origano fresco – olio extravergine d'oliva

1 Togliete eventuali spine del baccalà e, senza eliminare la pelle, mettetelo in un pentolino con il latte freddo, due scorzette di limone e un rametto di rosmarino; lasciatelo sobbollire per 30 minuti o finché sarà tenero. Scolatelo, eliminate il rosmarino, sminuzzatelo e, utilizzando una frusta, montatelo con 100 ml circa di olio extravergine d'oliva, così da ottenere una crema.

2 Tritate le olive, i pomodori secchi ben sgocciolati, un ciuffo di origano fresco e mescolate i tre ingredienti tra loro.

3 Tostate il pane sulla piastra 1 o 2 minuti per lato, aggiungete una cucchiata di baccalà e completate con il trito preparato, un filo d'olio e foglioline di origano.



1



2



3



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it



1



3



2

CON CREMA DI ZUCCHINE AL FORNO E GAMBERONI MARINATI AL LIME

FACILE
PER 2 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

2 fette di pane toscano bianco – 2 gamberoni grandi (o 4 piccoli) per uso a crudo – 4 zucchine – 1 lime – foglie di menta fresca – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sgusciate i gamberoni ed eliminate il filetto nero praticando una lieve incisione al centro. Tagliateli a metà nel senso della lunghezza e raccoglieteli in una ciotola con sale, pepe, olio, scorza di lime grattugiata e foglie di menta spezzettate a mano. Lasciateli marinare in frigo.

2 Affettate le zucchine e sistematele su una teglia coperta di carta da forno. Conditele con un filo d'olio, sale e pepe e infornatele a 200° fino a quando saranno dorate (circa 15 minuti).

3 Frullate una parte delle zucchine con olio extravergine d'oliva fino a ottenere una crema liscia. Tostate il pane sotto la griglia del forno riscaldato a 250° per 3-5 minuti, spalmatelo con la crema di zucchine e aggiungete qualche fettina intera di zuccina. Adagiate sopra i gamberoni marinati e guarnite con foglie di menta.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it

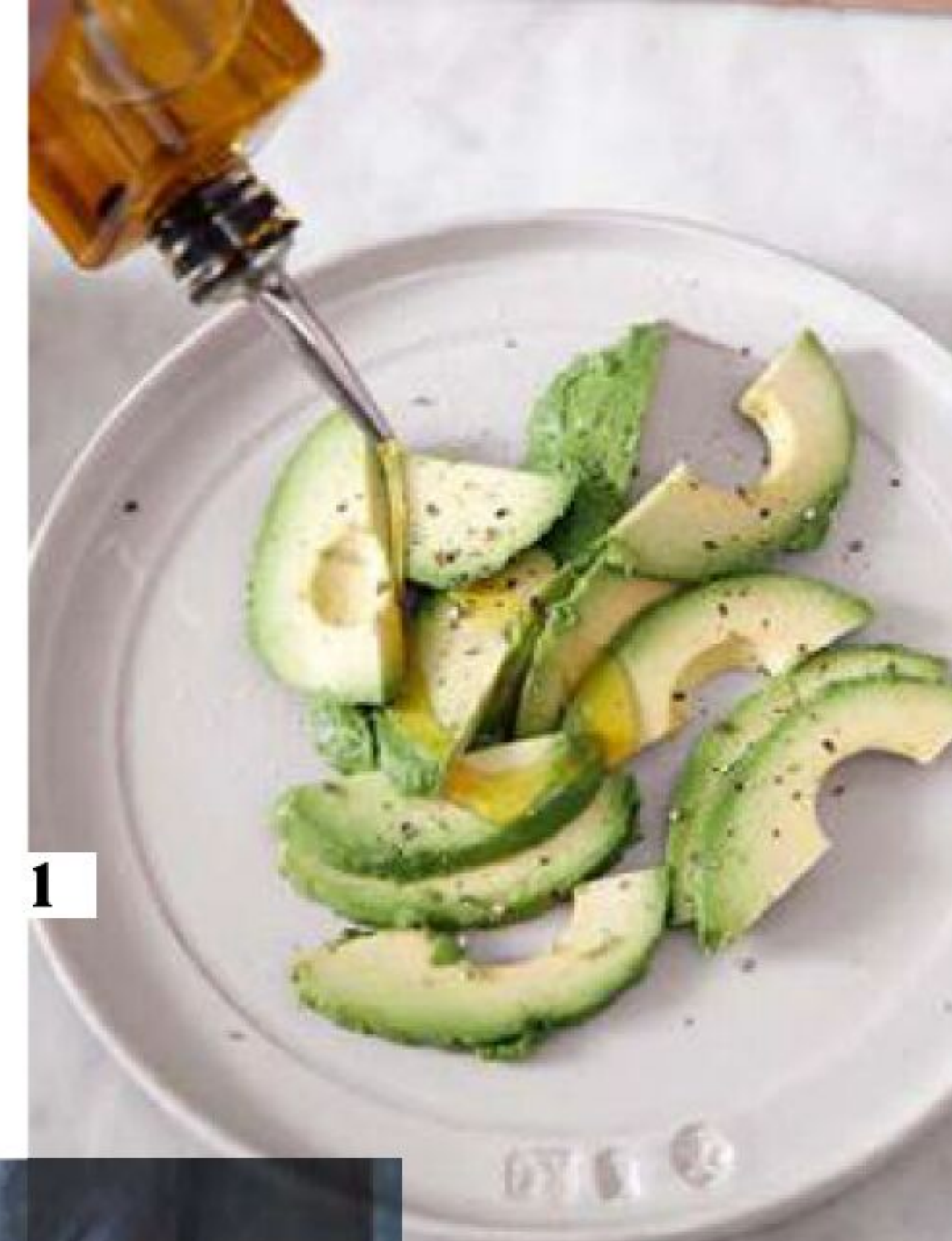


CON AVOCADO, UOVA STRAPAZZATE E CIPOLLA CARAMELLATA

FACILE
PER 2 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI

2 fette di pane di grano duro antico – 1 avocado maturo (preferibilmente siciliano) – 2 uova – 1 cipolla rossa grande – 5 cucchiaini di zucchero di canna – 3-4 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Tagliate a metà l'avocado, togliete il nocciolo e scavatelo con un cucchiaio. Condite la polpa con olio, sale e pepe e lasciatela riposare per far amalgamare i sapori fino al momento di servire.
- 2 Affettate sottilmente la cipolla e cuocetela in una padella calda per 5 minuti o fino a quando inizierà a essere trasparente, aggiungete lo zucchero di canna e proseguite la cottura per 2-3 minuti in modo da farla caramellizzare. Quando sarà morbida e dorata, sfumate con l'aceto di mele e lasciate evaporare.
- 3 Mettete la cipolla da parte e, nella stessa padella, fate scaldare un filo d'olio. Cuocetevi le uova strapazzate, salate e pepate. Tostate il pane, aggiungete l'avocado marinato, le uova strapazzate, la cipolla caramellata e pepate.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it



CON TARTARE DI VITELLONE, CIPOLLOTTO, NOCCIOLE TOSTATE E MAIONESE

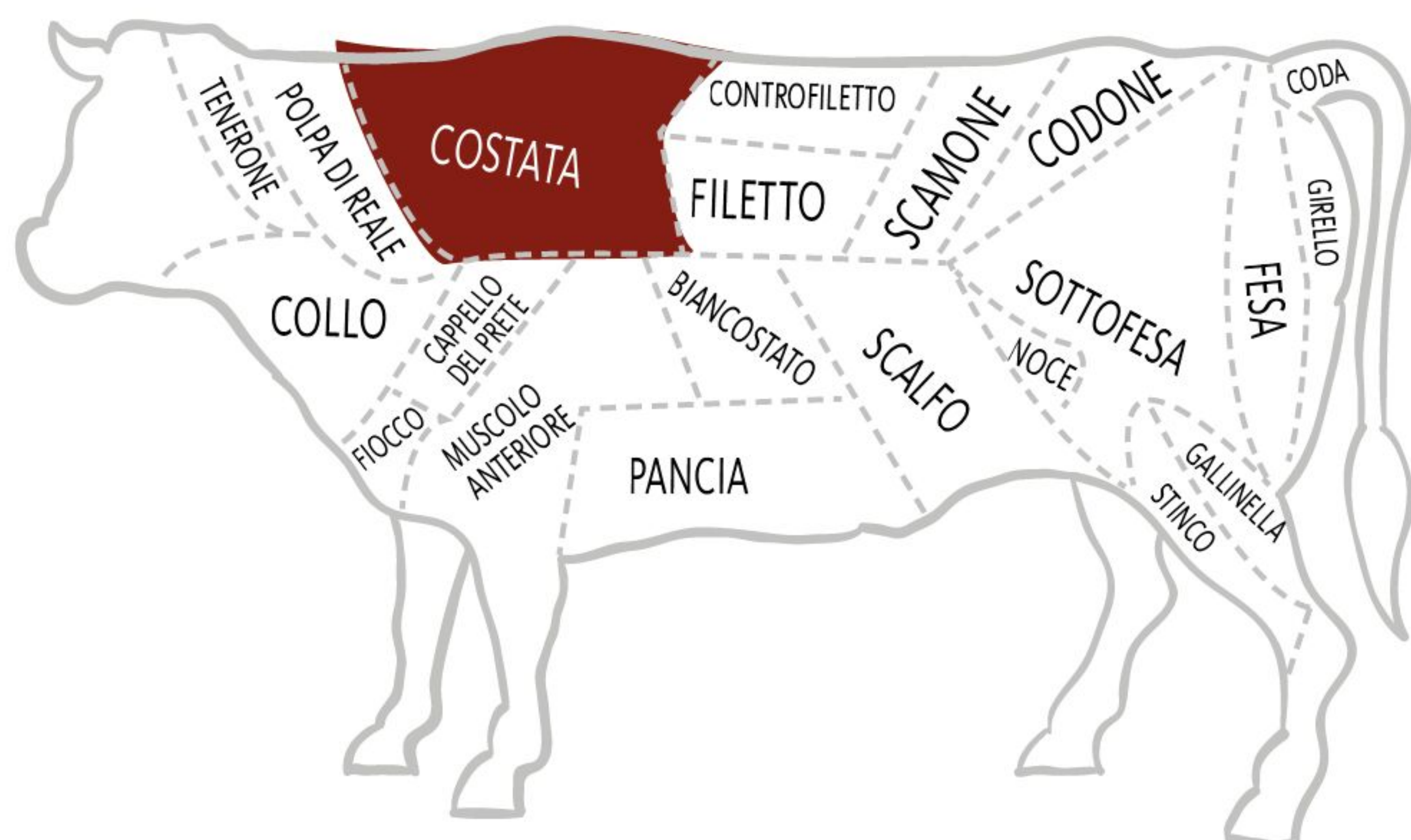
FACILE
PER 2 BRUSCHETTE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA NESSUNA

2 fette di pane di grano tenero integrale con lievito madre e semi – 250 g di scamone (o carne da tartare) – 30 g di nocciole tostate – 1 cipollotto di Tropea – 2 tuorli a temperatura ambiente – olio extravergine d'oliva – 250 ml di olio di semi di girasole – aceto di mele – sale – pepe

- 1 Tritate le nocciole. Tagliate la carne a striscioline, poi a cubetti e battetela al coltello per ottenere una tartare. Spargetevi sopra le nocciole tritate e conditela con olio extravergine, sale e pepe. Mescolate bene e lasciate riposare in frigorifero.
- 2 Preparete intanto la maionese montando i tuorli con l'olio di semi versato lentamente a filo. A metà dell'operazione aggiungete qualche goccia di aceto di mele. Infine regolate di sale.
- 3 Tostate il pane e, una volta pronto, spalmatelo con un velo di maionese. Aggiungete la tartare, alcune fettine sottilissime di cipollotto, altra maionese a pioggia e pepe.



Inquadrate il QR Code qui sopra per vedere il video di questa ricetta sul sito salepepe.it



IL TAGLIO Costata

DI GRANDE CARATTERE E SUCCULENTA,
CONQUISTA AL PRIMO MORSO

È uno dei tagli più richiesti e nobili del bovino, ottenuto dalla parte anteriore della lombata, la pregiata massa muscolare che ricopre il dorso, considerata di prima categoria perché tenera e con scarso tessuto connettivo. La costata, in genere spessa 2-4 cm, è caratterizzata da una porzione di osso a forma di L e dalla polpa marezzata, cioè con infiltrazioni di grasso, indicativo di buona qualità: questo, infatti, sciogliendosi in cottura, contribuisce a rendere la corposa bistecca molto succosa e saporita. In particolare, la costata proposta da ALDI con la linea Il Podere è ricavata dalla scottona, termine che identifica bovine giovani (15-22 mesi, che non hanno partorito) dalle carni morbide e dal gusto delicato. Le costate di marca Il Podere sono vendute al banco frigo, in vaschetta, e hanno peso variabile (400-500 g sono sufficienti per due persone).

Tutte le carni di manzo proposte da ALDI sono selezionate con cura e lavorate in Italia. In più, la scottona vanta la certificazione di garanzia di benessere animale in allevamento secondo lo standard CReNBA (Centro di Referenza Nazionale), nell'ottica di offrire la più alta qualità di prodotto al miglior prezzo.



COSTATE COTTE SUL SALE CON BURRO DEL VIGNAIOLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30
MINUTI + RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI

1 kg di costate di scottona

Il Podere – 600 g di

sale grosso – olio

extravergine d'oliva

– sale – pepe

per il burro del vignaiolo

250 g di burro morbido

– 1 piccola cipolla rossa

– 1 piccolo scalogno

– 1 dl di vino bianco secco

– 1 cucchiaio di aceto

– prezzemolo tritato

– dragoncello tritato

– 1 cucchiaino di succo

di limone – noce moscata

– sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla e lo scalogno e tritateli separatamente. Salate e bagnate la cipolla con l'aceto e fate riposare per 10 minuti. In un

pentolino, stufate la cipolla scolata e lo scalogno con il vino bianco, finché si sarà assorbito; fate raffreddare. In una ciotola, incorporate al burro 1 cucchiaino di prezzemolo e 1 di dragoncello, il succo di limone, la cipolla e lo scalogno cotti, una grattatina di noce moscata, sale e pepe. Formate un panetto, avvolgetelo in carta da forno e fatelo indurire in frigo.

2 Rivestite una teglia con carta da forno, coprite il fondo con il sale grosso e infornate a 240°. Quando il sale comincia a crepitare, adagiatevi le costate ben unte d'olio e spegnete. Attendete 12 minuti, quindi aprite il forno e fate riposare la carne per altri 15 minuti. Regolate di sale, pepate, distribuite sulle costate il burro a fettine e servite.

“ LA TENEREZZA
DELLA COSTATA
DI SCOTTONA RICHIEDE
COTTURE VELOCI ”

La costata è il taglio preferito dagli amanti delle cotture alla griglia o sul barbecue, capace di regalare risultati straordinari. Se non si dispone di un barbecue, è ottima anche alla piastra, in padella o al forno, come nella ricetta a destra.



i consigli di Aldi

- UTILIZZATE LA CARNE A TEMPERATURA AMBIENTE. SE FOSSE FREDDA, IL FORTE CHOC TERMICO PORTEREBBE ALL'INDURIMENTO DELLE FIBRE.
- GRIGLIA, PIASTRA O PADELLA DEVONO ESSERE BEN CALDE PER OTTENERE UNA BUONA SIGILLATURA DELLA CARNE.
- UNA VOLTA COTTA, LA CARNE DEVE RIPOSARE PER QUALCHE MINUTO PRIMA DI PROCEDERE AL TAGLIO, PER EVITARE

- IL RILASCIO DEI LIQUIDI.
- PER OTTENERE IL GRADO DI COTTURA PREFERITO, UTILIZZATE UN TERMOMETRO DA CUCINA E VERIFICATE LA TEMPERATURA AL CUORE (CIOÈ ALL'INTERNO DELLA CARNE):
- BLEU 40°-45°
- AL SANGUE 50°-52°
- MEDIA AL SANGUE 55°-58°
- MEDIA 60°-63°
- BEN COTTA 70°



Pesche di Delia

BACIATE DAL SOLE
DI SICILIA DIVENTANO
PIÙ DOLCI, SUCCOSE
E CROCCANTI CHE MAI

di Silvia Bombelli

Che siano a polpa gialla o bianca poco conta, molte varietà in provincia di Caltanissetta e di Agrigento trovano le condizioni ideali per crescere felici e maturare al punto giusto per una lunghissima stagione: le pesche di Delia Igp, infatti, si raccolgono tra giugno e ottobre secondo il tipo: precoci, tardive e nettarine incluse. Prendono il nome da uno dei comuni del territorio delimitato dal disciplinare. È Delia, il centro più vocato per la coltivazione delle pesche e il primo dove sono stati impiantati i frutteti nel secolo scorso.

Il clima ideale

Con estati lunghe, secche molto calde e brevi inverni miti e poco piovosi, l'area di produzione ha rivelato potenzialità uniche dal punto di vista agronomico. Infatti, le identiche varietà di pesca

coltivate altrove, con gli stessi impianti e le medesime tecniche colturali, oltre ad avere un periodo di raccolta più breve non raggiungono lo stesso grado zuccherino. E nemmeno la tipica croccantezza.

Anche gli insetti contano

È merito delle condizioni climatiche, dell'abilità dei contadini e della combinazione di sali minerali tipica di questo terreno molto ricco di calcio se le piante riescono a veicolare facilmente fino ai frutti tanti nutrienti, responsabili di profumi e densità della polpa. Inoltre, le temperature calde favoriscono la fioritura precoce e quindi l'inizio anticipato dello sviluppo del frutto. La scarsa ventosità, poi, crea l'habitat ideale per gli insetti impollinatori con una conseguente accelerazione dell'attività ormonale dei fiori che a sua volta stimola l'assorbimento dei nutrienti e, a fine ciclo, la dolcezza dei frutti.

dove trovarle

Questi frutti si possono comprare in alcuni supermercati e nei negozi più forniti.

Sarà anche possibile acquistarle direttamente sulla neonata piattaforma per la promozione e commercializzazione della pesca di Delia Igp e di altre prelibatezze del territorio (cibelia.it).

TARTE CON SEMOLINO DOLCE E PESCHE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREP. 40 MINUTI +
IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

100 g di farina – 100 g di farina di riso – 100 g di burro (+ quello per la teglia)
– **1 uovo – 140 g di zucchero – 100 g di semolino – 1 l di latte**
– **1 baccello di vaniglia – 10 g di gelatina in fogli**
– **2 dl di panna fresca**
– **3 pesche di Delia**
– **zucchero a velo – sale**

1 Preparate la pasta frolla impastando le due farine mescolate, un pizzico di sale, il burro, 40 g di zucchero e l'uovo. Avvolgetela nella pellicola e riponetela per 30 minuti in frigorifero. Mettete a bagno la gelatina in una ciotola di acqua fredda.

2 Stendete la pasta in una sfoglia di circa 3 mm, rivestite uno stampo da crostata imburrato di 22 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta e cuocete la base in bianco in forno già caldo a 180° per 20 minuti.

3 Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, mettetelo in

una casseruola con il latte e portate a ebollizione. Versate a pioggia il semolino, cuocetelo a fiamma bassa mescolando per 10 minuti. Unite lo zucchero rimasto e amalgamate. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e fatela sciogliere. Lasciate raffreddare il semolino ed eliminate la vaniglia.

4 Montate la panna, amalgamatela al semolino. Versate il composto nella base raffreddata e completate con le pesche lavate, asciugate e tagliate a fette sottili e poco zucchero a velo.

Marchio d'eccellenza

Tra le caratteristiche che devono avere le pesche di Delia per poter essere commercializzati come Igp il disciplinare indica il tenore zuccherino e il calibro minimi. Inoltre, il confezionamento deve essere fatto nell'area di produzione per evitare danneggiamenti durante il trasporto. In aggiunta al marchio Pesca di Delia Igp (e relativo logo), è consentito anche usarne uno privato. Come nel caso di Donnalina, la prima azienda a ottenere il riconoscimento Igp.

Pionieri del gusto

Donnalina è l'azienda ortofrutticola di Angelo e Vincenzo Di Pasquale, nata quasi 50 anni fa a proprio a Delia. “Qui prima si coltivava l'uva”, spiega Vincenzo, “ma i nostri nonni hanno voluto provare a introdurre le pesche ottenendo un grande successo. Tanto che da una stagionalità di un mese ora, grazie anche alle nuove varietà nate nel frattempo, possiamo raccogliere da giugno a ottobre. Anche l'altitudine aiuta”. I frutteti si trovano infatti ad almeno a 400 metri e il microclima è ideale per frutti che, come ha dimostrato uno studio ad hoc dell'Università di Palermo, raggiungono una dolcezza superiore di 2 gradi Brix (il tenore zuccherino, circa il 20% in più rispetto alle altre pesche). Per provarle anche in abbinamenti culinari originali a settembre Delia ospita la Sagra della Cuddrireddra (una ciambellina frita) e della pesca Igp. Deliziose anche gustate insieme.



IL DOLCE PIÙ AMATO D'ESTATE,
SAPIENTEMENTE MANTECATO
E MONTATO, SI ARRICCHISCE
DEI COMPLEMENTI PIÙ GOLOSI:
PICCOLI FRUTTI, CRUMBLE,
BISCOTTI, CIOCCOLATO...
POI UN PASSAGGIO IN FREEZER
ED È PRONTO PER ESSERE
PORZIONATO. DANDO VITA
A IRRESISTIBILI
E SCENOGRAFICHE DELIZIE,
CHE UNA TIRA L'ALTRA

a cura di Cristiana Cassé,
servizio di Chris Court/ Taverne Agency/ Living Inside

BARRETTE
ALLA CHEESECAKE
CON LAMPONI

pag. 79



barrette *gelato*



CUBOTTI AI BROWNIE E BURRO D'ARACHIDI

FACILE
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
440 CAL/PEZZO

2 kg di gelato alla vaniglia
– **800 g di brownie al cioccolato**
– **400 g di burro d'arachidi – olio di semi di mais**

1 Lasciate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente. Oliate uno stampo di 20x30 cm e foderatelo con carta da forno. Frullate i brownie e 190 g di burro d'arachidi nel mixer per ottenere un composto di briciole grossolane. Distribuitene metà nello stampo, premete delicatamente e mettete in freezer.

2 Intanto, con una frusta lavorate il gelato per ammorbidirlo ulteriormente e quindi incorporate il burro d'arachidi rimasto in modo non uniforme: devono restare delle variegature.

3 Togliete lo stampo dal freezer, versatevi la miscela di gelato e livellatelo con il dorso di un cucchiaio bagnato. Coprite la superficie uniformemente con il composto di brownie rimasto e mettete in freezer per almeno 5 ore. Prima di servirlo, lasciate riposare il dolce fuori dal freezer per 5 minuti e tagliatelo in 4 strisce di 5 cm nel senso della larghezza e in 6 strisce di 5 cm nel senso dell'altezza.



STICK AI MIRTILLI
CON CRUMBLE

pag. 79



SANDWICH AL COCCO E BANANA

MEDIA
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PEZZO

per la farcia 1 kg di gelato al cocco
– 250 g di polpa di banana
schiacciata – 150 g di cioccolato
fondente – 40 g di cocco
disidratato grattugiato – olio
di semi di mais

per i biscotti 225 g di farina
– 220 g di zucchero – 160 g di burro
morbido – 120 g di cocco disidratato
grattugiato – 1 uovo – 1 cucchiaino
di estratto di vaniglia – 1 cucchiaino
di bicarbonato di sodio
– 1/2 cucchiaino di lievito in polvere

1 Preparate i biscotti. Nella ciotola della planetaria montata con il gancio lavorate burro, zucchero e vaniglia per 6-8 minuti. Incorporate l'uovo e quindi la farina, il cocco, il bicarbonato e il lievito. Oliate 2 teglie di 20x30 cm e foderatele con carta da forno. Versatevi l'impasto in parti uguali e livellatelo con il dorso di un cucchiaio bagnato. Infornate a 160° per 15-20 minuti, fino a doratura; lasciate raffreddare completamente.

2 Preparate la farcia. Mescolate il gelato per ammorbidirlo e lavoratelo con la polpa di banane. Versate il composto su una base di biscotto (ancora nello stampo), coprite con la base rimasta e mettete in freezer per almeno 5 ore.

3 Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Lasciate riposare il dolce per 5 minuti fuori dal freezer e tagliatelo in 4 strisce di 5 cm nel senso della larghezza e poi in 5 strisce di 6 cm nel senso dell'altezza. Immergete un lato lungo delle barrette ottenute nel cioccolato fuso e poi nel cocco disidratato. Disponetele su una teglia foderata con carta da forno e mettetele in freezer per altri 30 minuti.

TAVOLETTE ALLE PESCHE
E BRIOCHE

pag. 79





QUADROTTI AL CIOCCOLATO E CARMELLO

FACILE
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
220 CAL/PEZZO

**1 kg di gelato al cioccolato – 40
biscotti di 5x6 cm con la superficie
zuccherata – 200 ml di topping al
caramello – 60 g di zucchero a velo
– olio di semi di mais**

1 Mettere lo zucchero a velo in un piatto fondo. Disponetevi i biscotti dal lato zuccherato, premete un poco e appoggiateli su un piano. Riscaldare una capiente padella antiaderente a fuoco medio. Adagiatevi i biscotti con il lato zuccherato verso il basso e lasciateli caramellare: fatelo in più riprese lavando e asciugando la padella ogni volta. Lasciate raffreddare i biscotti su un piano.

2 Fate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente. Intanto, oliate uno stampo di 20x30 cm e foderatelo con carta da forno. Disponetevi metà dei biscotti con la parte caramellata verso il basso: il lato lungo dei biscotti deve seguire la larghezza dello stampo. Spalmateli con il topping al caramello aiutandovi con il dorso di un cucchiaio bagnato e mettete in freezer.

3 Lavorate il gelato con un cucchiaio per renderlo cremoso. Togliete lo stampo dal freezer, versatevi il gelato, livellatelo con il dorso di un cucchiaio bagnato e copritelo con i biscotti rimasti con la parte caramellata verso l'alto e allineandoli come spiegato al punto 2. Mettete in freezer per almeno 5 ore. Prima di servirlo, fate riposare il dolce fuori dal freezer per 5 minuti e tagliate le porzioni seguendo i bordi dei biscotti.

BARRETTE ALLA CHEESECAKE CON LAMPONI

FACILE
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
440 CAL/PEZZO

per la base 400 g di biscotti frollini

– 80 g di zucchero a velo
– 75 g di burro morbido – olio
di semi di mais

per la farcia 2 kg di gelato alla vaniglia

– 250 g di formaggio spalmabile
– 250 g di ricotta – 160 g di zucchero
a velo – 125 g di lamponi – 1 baccello
di vaniglia

1 Preparate la base di biscotti. Oliate una teglia di 20 cm x 30 cm e foderatela con carta da forno. Nel mixer frullate il burro con i biscotti e lo zucchero a velo per ottenere un composto di briciole fini. Distribuitelo nella teglia e premetelo con il dorso di un cucchiaio per compattarlo e livellarlo; mettete in freezer.

2 Fate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente. Preparate la farcia. Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, prelevate i semini con la punta di un coltello e mescolateli con metà dello zucchero a velo e i lamponi. Schiacciate il tutto con una forchetta per ottenere una purea. Montate il formaggio spalmabile con le fruste elettriche per 2 minuti, aggiungete lo zucchero a velo rimasto e sbattete per 6-8 minuti. Unite la ricotta sbattendo per 3 minuti e quindi il gelato sbattendo per 2 minuti. Con una spatola incorporate metà della purea di lamponi in modo che restino delle variegature.

3 Togliete lo stampo dal freezer. Distribuite il composto preparato sulla base di biscotti e livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato. Aggiungete la purea di lamponi rimasta e mescolate brevemente con un coltello a punta tonda. Mettete in freezer per almeno 5 ore. Prima di servirlo, fate riposare il dolce per 5 minuti fuori dal freezer e tagliatelo prima a metà nel senso della larghezza e poi in 10 strisce di 3 cm nel senso dell'altezza.

STICK AI MIRTILLI CON CRUMBLE

MEDIA
PER 20 PEZZI
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
400 CAL/PEZZO

per il crumble 340 g di farina – 220 g di zucchero – 200 g di burro morbido – 120 g di cocco disidratato grattugiato – olio di semi di mais

per la farcia 2 kg di gelato alla vaniglia – 250 g di mirtilli – 150 g di zucchero – 60 ml di succo di un limone non trattato e 4 strisce di scorza prelevate con un pelapatate

1 Preparate il crumble. Oliate una leccarda da forno e rivestitela con carta da forno. Miscelate la farina con lo zucchero e il cocco disidratato. Unite il burro a fiocchetti e lavorate con le mani per ottenere un composto di briciole fini.

Allargatelo nella teglia preparata e infornate a 160° per 20-25 minuti; lasciate raffreddare.

Oliate una teglia di 20x30 cm, rivestitela con carta da forno, distribuitevi metà del crumble e mettete in freezer.

2 Intanto, preparate la farcia. Fate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente. Intanto, in una padella mescolate i mirtilli con lo zucchero, il succo e la scorza di limone e cuocere mescolando per 20 minuti a fuoco medio-basso. Eliminate la scorza di limone e lasciate raffreddare.

3 Sbattete il gelato con le fruste elettriche per 1 minuto, disponetelo nella teglia messa in freezer e livellatelo con il dorso di un cucchiaio bagnato. Versate sopra la composta di mirtilli preparata e distribuitela uniformemente. Coprite con il crumble rimasto e quindi con un foglio di carta forno. Premete un poco e mettete in freezer per almeno 5 ore. Prima di servirlo, lasciate riposare il dolce fuori dal freezer per 5 minuti. Tagliatelo prima a metà nel senso della larghezza e quindi in 10 strisce di 3 cm nel senso dell'altezza.

TAVOLETTE ALLE PESCHE E BRIOCHE

MEDIA
PER 24 PEZZI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
290 CAL/PEZZO

1 kg di gelato alla fragola – 450 g di brioche – 180 ml di crema pasticcera – 465 g di zucchero – 3 pesche – 60 ml di Sherry – 1 bustina di vaniglina – olio di semi di mais

1 In una padella, portate a bollore 375 ml di acqua con 330 g di zucchero e la vaniglina. Lavate le pesche, tagliatele a metà e denocciolatele. Adagiatele nella padella con il lato tagliato verso il basso e abbassate la fiamma. Coprite i frutti con un foglio di carta da forno e quindi con un piatto per tenerli fermi. Cuocete per 25 minuti. Togliete piatto e carta e lasciate raffreddare. Con una mestolo forato togliete le pesche dallo sciroppo (tenetelo da parte), mettetele in una ciotola, sbucciatele e schiacciatele con una forchetta.

2 Fate ammorbidire il gelato a temperatura ambiente. Mescolate 110 g di zucchero con lo Sherry fino a scioglierlo. Aggiungete 150 g di brioche tagliati a cubettini e 2 cucchiari di sciroppo delle pesche e mescolate.

3 Oliate una teglia di 20x30 cm, rivestitela con carta da forno e mettetela in freezer. Frullate il gelato con le fruste elettriche per 1 minuto, quindi incorporate con una spatola le pesche e il composto di brioche. Versate il tutto nella teglia congelata, aggiungete la crema pasticcera e mescolate con un coltello a punta tonda. Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato e mettete in freezer per almeno 5 ore.

4 Frullate le brioche e lo zucchero rimasti per ottenere un composto di briciole fini. Distribuitelo su una leccarda foderata con carta da forno e infornate a 160° per 8-10 minuti, fino a doratura; lasciate raffreddare. Togliete la teglia dal freezer, lasciate riposare il dolce per 5 minuti e tagliatelo in 4 strisce di 5 cm nel senso della larghezza e poi in 5 strisce di 6 cm nel senso dell'altezza. Premete le barrette nelle briciole preparate da ambo i lati, disponetele su un vassoio foderato con carta da forno e mettete in freezer per 1 ora.



RICETTA GOURMET

SPECIALITÀ TIPICA
DI SANREMO,
È L'ESALTAZIONE
DEI SAPORI LIGURI:
OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI E ACCIUGHE
SU UNA SOFFICE
BASE DI PASTA
ALL'OLIO,
CON DOPPIA
LIEVITAZIONE

testi e cura di Paola Mancuso, in cucina
Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli,
bere giusto di Sandro Sangiorgi

Sardenaira

Al distratto turista in tour nell'estremo Ponente ligure può capitare di ordinarla chiamandola, impropriamente, "pizza". Verrà subito corretto, se non redarguito, perché la sardenaira è una tipica specialità sanremese (nel 2012 ha ottenuto il marchio De.Co. – Denominazione Comunale di Origine), che poco o nulla ha a che fare con la pizza napoletana.

I sanremaschi tengono infatti a sottolinearne le differenze: la doppia lievitazione, di cui una direttamente in teglia, e la presenza di olio nell'impasto (come nella focaccia ligure), in modo da ottenere un prodotto molto morbido, su base croccante. A questo proposito, il disciplinare di produzione precisa che nella cucina casalinga è ammessa la variante che aggiunge alla farina patate lessate in purea per ottenere maggiore sofficità.

L'antenata più remota della sardenaira è la *machetusa* della Val Nervia, nell'entroterra di Ventimiglia. Si tratta di una preparazione di origine medievale condita con il *machetu*, un pestato di pesciolini, olio e sale che veniva lasciato macerare per un'intera estate, mescolandolo quotidianamente in alti contenitori (le arbanelle) tappati con un sasso di fiume per farlo "respirare". Una sorta di salsa a sua volta simile al garum degli antichi Romani.

Ma i precursori della sardenaira hanno tanti nomi. Il disciplinare di produzione ne fa risalire l'origine alla *pissaladière*, focaccia condita con cipolla e acciughe, nata nel Quattrocento nella vicina Nizza, a quel tempo ancora territorio sabaudo. Poco oltre, a Imperia, il nome *pissaladière* è mutato in "pissalandrea" (ovvero, "pizza all'Andrea"), perché pare sia stata creata in onore dell'ammiraglio Andrea Doria (1466-1560), figura cruciale per le fortune della Repubblica di Genova, nonché, si narra, grande estimatore della fragrante focaccia.

Si parla comunque di preparazioni a quel tempo ancora "bianche", cioè senza pomodoro, introdotto nell'uso culinario solo nei secoli successivi. Anche la scelta del pesce utilizzato è cambiata: il nome sardenaira deriva infatti dalle sardine sotto sale, ingrediente principale della ricetta

originaria. Nel corso degli anni, le acciughe hanno gradualmente sostituito le sarde quasi ovunque.

In questo incrocio di tradizioni e leggende, fatto è che ancora oggi, come sovente accade, è sfida aperta tra Sanremo e Imperia su chi detiene la paternità della specialità del Ponente ligure: sardenaira o pissalandrea? La prima è rettangolare, la seconda si cuoce nel testo rotondo. Entrambe hanno acciughe, olive taggiasche, aglio, ma la versione imperiese ha anche la cipolla. Ai turisti golosi poco importa se è nato prima l'uovo o la gallina. Sono entrambi piatti identitari del Ponente e vale la pena conoscerli. O meglio, mangiarli.



BERE GIUSTO

LA SARDENAIRA DI SANREMO RIUNISCE LE ISTANZE PIÙ EMOTIVE DEL TERRITORIO: GLI ARBUSTI DI ORIGANO NEI PRESSI DEL MARE, GLI ORTI DELLA STRETTA PIANURA E GLI ULIVI SULLE ERTE COLLINE. PROPRIO QUI, CIRCONDATI DA UN'INFINITÀ DI FLUSSI ODOROSI, TROVIAMO ANCHE I FILARI DEL ROSSESE DI DOLCEACQUA, IL VINO CAPACE DI RESTITUIRE UN EQUILIBRIO DI RAFFINATISSIMA SAPIDITÀ. QUELLA DEL CIBO NON È UNA SENSAZIONE "COMUNE", IN FONDO LE ACCIUGHE SULLA SARDENAIRA RIFORNISCONO UN MERAVIGLIOSO SLANCIO IODATO E SALATO. È PIUTTOSTO L'ANTICO E SEMPRE VIVO ALTERNARSI DEI SINGOLI CONTRIBUTI A CREARE UNO SVILUPPO DI AMMIREVOLE CONTINUITÀ. SU TALE LASCITO SI DISTENDE IL ROSSESE DI DOLCEACQUA DI KA' MANCINÉ NELLA VERSIONE GALEAE, LA PIÙ VICINA ALLA NATURA DELLA VARIETÀ INDIGENA, MAI SOPRA LE RIGHE, DOTATA DI UNA FRESCHEZZA UTILE A CONTENERE LE SENSAZIONI UNTUOSE MA, SOPRATTUTTO, DI UN FINALE TENERO A SOSTENERE IL GUSTO QUASI CARNALE CHE RESTA NELLA MEMORIA.

INTERVISTA



Il gusto della tradizione

ALESSIO CASSINI E IL NIPOTE NICOLÒ BRUNI (NELLA FOTO) SONO RISPETTIVAMENTE LA TERZA E LA QUARTA GENERAZIONE CHE PORTA AVANTI L'ATTIVITÀ DI FAMIGLIA NEL CENTRO STORICO DI SANREMO. LA TAVERNETTA (@LATAVERNETTASANREMO) FU INFATTI APERTA NEL 1950 DAL NONNO DI ALESSIO, ORIGINARIO DI APRICALE, BORGO DELL'ENTROTERRA. DOPO AVER APERTO UN FORNO A MONTECARLO, NEL DOPOGUERRA NONNO EMILIO TRASFERÌ L'ATTIVITÀ A SANREMO, DOVE CONTINUÒ A LAVORARE FINO AGLI ANNI SETTANTA. FIORE ALL'OCCHIELLO DEL LOCALE, CHE NON HA CEDUTO ALLE MODE, È LA SARDENAIRA, MA NON MANCANO ALTRE SPECIALITÀ COME TORTA VERDE E FOCACCIA.

CI PARLI DELLA VOSTRA SARDENAIRA

GLI INGREDIENTI SONO QUELLI DELLA RICETTA TRADIZIONALE, MA LI UTILIZZIAMO IN UN MODO UN PO' DIVERSO. AD ESEMPIO, L'AGLIO NON LO METTIAMO SOPRA A SPICCHI, MA LO FACCIAMO CUOCERE CON LA SALSA DI POMODORO PER INSAPORIRLA. ANCHE I FILETTI DI PESCE NON LI METTIAMO INTERI, PREPARIAMO INVECE IL "MACCHETTO" (IL *MACHETU*), UNA SORTA DI PASTA D'ACCIUGHE STEMPERATA NELL'OLIO, CHE POI SPENNELLIAMO SULLA SUPERFICIE DELLA SARDENAIRA A FINE COTTURA.

DA DOVE ARRIVANO GLI INGREDIENTI?

LE OLIVE TAGGIASCHE SONO OVVIAMENTE NOSTRANE, IL RESTO È DI PRODUZIONE NAZIONALE, PER VIA DEI GRANDI QUANTITATIVI CHE UTILIZZIAMO GIORNALMENTE. LE ACCIUGHE SOTTO SALE ARRIVANO DA SCIACCA, I CAPPERI DA PANTELLERIA.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI SANREMESI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI DEL TERRITORIO. SI CONSIGLIA DI TELEFONARE PER ORARI E GIORNI DI APERTURA.

ENEA SARDENAIRA

Via A. Lamarmora 243 (di fronte al Soggiorno Militare), Sanremo (Imperia), tel. 0184503298
DAL 1998, È UNO STORICO FORNO-GASTRONOMIA A GESTIONE FAMILIARE CHE OFFRE SPECIALITÀ LIGURI: DALLA TORTA VERDE ALLA TIPICA FOCACCIA, DALLA CROCCANTE FARINATA ALLA SAPORITA SARDENAIRA.

BASILICO E PINOLI

Corso Matuzia 185, Sanremo (Imperia), tel. 01841897193
LOCALE MODERNO IN STILE BISTROT, CON TAVOLI ALL'APERTO, CON UN'OFFERTA DI PRODOTTI DA FORNO DOLCI E SALATI. TRA QUESTI, TORTA VERDE CON VERDURE DI STAGIONE, FOCACCIA GENOVESE O QUELLA DI RECCO, FINO ALLA TIPICA SARDENAIRA.

LA TEGLIA

Corso G. Garibaldi 160, Sanremo (Imperia), tel. 0184507429
LUNGO IL VIALE DEL PASSEGGIO CITTADINO, È UN LOCALE CHE OFFRE CIBO DA ASPORTO: SARDENAIRA, FOCACCIA AI VARI GUSTI, FARINATA E ALTRO ANCORA.

PASTA MADRE

Via F. Corradi 54, Sanremo (Imperia), tel. 3391742958
NEGOZIO DOVE SI TROVANO PRODOTTI DA FORNO (FOCACCIA, TORTA VERDE, SARDENAIRA) FATTI CON PASTA MADRE E FARINE MACINATE A PIETRA UTILIZZANDO SOLO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA. TUTTI I PRODOTTI SONO BIOLOGICI E RIGOROSAMENTE FRESCHI.



SARDENAIRA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI

500 g di farina "00" + quella per la lavorazione
– 10 g di lievito di birra fresco – 400 g di passata di pomodoro (o pomodori pelati) – 100 g di olive taggiasche in salamoia – 10 filetti di acciughe sotto sale – 40 g di capperi sotto sale – 6 spicchi d'aglio – origano – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciogliete il lievito di birra in 100 ml d'acqua tiepida, mescolando. Setacciate la farina facendola cadere in una ciotola, fate un incavo al centro, versatevi l'acqua con il lievito, 2-3 cucchiaini d'olio e 1 cucchiaino raso di sale. Iniziate a mescolare, incorporando, poca alla volta, altra acqua (circa 150 ml).

2 Cospargete di farina il piano da lavoro, adagiatevi il composto e impastate con le mani per circa 5 minuti, fino a ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico. Formate un panetto, copritelo con un canovaccio o pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per 2 ore o fino a quando sarà raddoppiato di volume.

3 Al termine, adagiate l'impasto in una teglia da forno rettangolare abbondantemente unta d'olio e allargatelo con le dita fino a raggiungere i bordi (lo spessore deve essere di 1,5 cm circa). Lasciate riposare ancora per 30 minuti.

4 Nel frattempo, dissalate le acciughe e i capperi. Denocciate le olive. Se usate i pomodori pelati, schiacciateli con una forchetta e sminuzzateli.

5 Distribuite uniformemente la passata di pomodoro (o i pelati) sull'impasto. Disponetevi sopra le acciughe, i capperi, l'aglio vestito tagliato a metà e le olive snocciate. Cospargete il tutto con l'origano e poco olio. Cuocete nel forno già caldo a 210° per circa 30 minuti. Sfornate e, se vi piace, completate ancora con un pizzico di origano e olio a crudo. Servite la sardenaira calda o tiepida, tagliata a quadrotti.

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Ribolla Gialla Millesimato Piera 1899

Dai vitigni autoctoni nel terroir del Friuli Grave nasce il Brut 2023, l'anima più autentica della Ribolla Gialla: le uve sono raccolte a mano da un piccolo appezzamento in altitudine e, dopo una lenta fermentazione in acciaio, una piccola parte fa un passaggio in barrique. Il Metodo Charmat dona fragranze di mela, pesca, pompelmo e un sorso secco dal finale minerale e persistente. Da servire come aperitivo, con il frico friulano, con pesce, carni bianche e verdure (€ 25).

Foja Zicolà Albino Armani

Questo rosato da vitigni Lambrusco a foglia frastagliata nasce da un vigneto centenario sulle rive dell'Adige, a Borghetto in Vallagarina (Tr). La vinificazione avviene in acciaio con breve macerazione a freddo per esaltare i profumi; fresco, sapido e fruttato accompagna a 10-12° salumi, formaggi trentini e piatti della cucina orientale (€ 16,50).



Le Cupole Rosso Toscana Igt Tenuta di Trinoro

41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot è il blend che caratterizza il rosso Le Cupole 2023; l'affinamento avviene per 6 mesi in barrique francesi con vari passaggi, poi sosta per 12 mesi in vasche di cemento. La Tenuta si trova in Val d'Orcia, tra i 450 e i 600 metri s.l.m. Qui ogni vino esprime le caratteristiche dell'annata, le peculiarità dei luoghi e il massimo potenziale delle varietà (€ 35).

Veneri Sauvignon Blanc Igp Tenuta Liliana

La cantina è una giovane realtà vitivinicola del Salento. In Contrada Lembo, a 200 metri s.l.m., sono allineati i filari di Sauvignon Blanc punteggiati da mandorli in fiore. Si serve a 8-12° come aperitivo, con crudi di mare, pesce e carni bianche (€ 23).



Quore Riserva Trentodoc 2017 - Letrari

La cantina che ha il Trentodoc nel Dna, oggi è condotta dall'enologa Lucia Letrari, figlia del fondatore, a Borgo Sacco di Rovereto (Tn) e conta 12 ettari di vigneti sparsi lungo la valle dell'Adige. Dal vigneto Sompiaz, a Sasso di Nogaredo a oltre 400 metri s.l.m., nasce questo millesimato da uve Chardonnay raccolte a mano, con permanenza sui lieviti di oltre 72 mesi. Fragranze diverse caratterizzano il bouquet: crosta di pane, vaniglia, mela matura e frutta secca; il gusto pieno e rotondo offre note di frutta matura, agrumi e spezie. È un vino fresco dal finissimo perlage, con un finale persistente che accompagna a 6-8° dall'aperitivo al dessert, passando per pasta ripiena, risotto allo zafferano, funghi, tartufi (€ 41).

Simitria Vermentino di Gallura Docg - Almuniosa

Nel cuore della Gallura, zona storica di elezione del Vermentino, si trovano i vigneti circondati da querce secolari e dalla macchia mediterranea; qui il maestrale, carico di salsedine, regala alle uve una sapidità inconfondibile. Al naso il vino offre note floreali, fruttate e minerali; al palato è sapido, equilibrato, dal sorso fresco. Accompagna a 8-10° fregola con arselle e tutti i piatti a base di pesce (€ 18).

Bianco Pomice Igt Tenuta di Castellaro

A Lipari, nell'arcipelago eoliano, i 22 ettari di vigneto sono coltivati con l'antico sistema ad alberello. In queste terre vulcaniche il Bianco Pomice dai sentori erbacei, appena agrumati, minerali e salmastri, nasce da 60% Malvasia delle Lipari e 40% Carricante. A 10-12° sposa antipasti e piatti di pesce (€ 25).



UVA

da tavola

TRA I FILARI C'È
ARIA DI NUOVO.
ECCELLENTI
VARIETÀ DOLCI,
SENZA SEMI, CON
GRANDI ACINI
SUCCOSI E DALLE
INEDITE NOTE
AROMATICHE
AFFIANCANO
QUELLE PIÙ
CONOSCIUTE.
E SI FANNO AMARE
IN CUCINA

a cura di Daniela Falsitta, testi di
Manuela Soressi, foto di Francesca
Moscheni, ricette di Alessandra
Avallone, styling di Stefania Aledi.
Si ringrazia l'Amministrazione e le
Aziende del territorio di Noicàttaro
(BA) per la fornitura dell'uva



Un acino tira l'altro e tutti quanti assicurano un piacere irresistibile, ben noto a noi italiani visto che la coltivazione dell'uva da tavola nel nostro Paese è così radicata da averci reso il maggior produttore d'Europa. Aromatici, sodi, croccanti e rinfrescanti, i grappoli di bianca, rossa o nera che maturano al sole, in particolare di Puglia e Sicilia, sono considerati un'eccellenza all'estero, dove arriva il 45% della produzione e uve come Victoria e Pizzutella portano ormai da decenni il profumo, il sapore e il calore del Mediterraneo. Eppure tra i filari qualcosa sta cambiando. Il primato storico delle tipologie più tradizionali è oggi conteso da centinaia di nuove varietà che hanno sempre più spazio in negozi e mercati e che stanno rivoluzionando il mondo dell'uva.

A svilupparle sono state le case sementiere internazionali con l'intento di rendere l'uva sempre più gradita e di farla apprezzare anche a chi la amava poco. Cos'hanno di speciale? Innanzitutto un gusto più "moderno", perché sono più dolci e meno acide rispetto a quelle tradizionali. E poi una ricca (e spesso inaspettata) tavolozza di sapori. Gli acini della varietà Cotton Candy®, per esempio, "sanno" di zucchero filato mentre quelli della Prime® profumano di Moscato. Alcune nuove uve si ispirano ai frutti esotici, come l'Exotic Pearls® che ricorda il litchi e la Tropical Pearl® che lascia in bocca un aroma di ananas. E ce n'è persino una ispirata alla menta del Mojito che è stata chiamata Mojito Fresh®.

Le nuove varietà però non sono solo buone e sorprendenti quando le si assaggia. Sono anche belle da vedere (e quindi invitanti da comprare), perché hanno grappoli uniformi, di colore brillante e tendenzialmente grandi. Quelli della varietà Timco®,

per esempio, possono arrivare a pesare 800 grammi. Anche gli acini hanno dimensioni importanti (fino a 14 grammi) e in più sono rigorosamente privi dei semi, caratteristica assai ricercata dai consumatori, soprattutto se giovani. A preferire queste uve sono anche i commercianti perché resistono meglio ai trasporti e, in genere, si riescono a conservare più a lungo. Tale caratteristica consente di allungare la stagione commerciale dei frutti, che storicamente copriva 25 settimane tra agosto e dicembre. Da tempo il consumo di uva da tavola si è praticamente esteso a tutto l'anno anche perché, tra gennaio e la primavera, viene soddisfatto dalle tipologie in arrivo da oltremare, importate principalmente da Perù, Egitto, Cile e India.

Per contrastare la loro concorrenza, i produttori italiani hanno dovuto ripensare il loro calendario produttivo e persino l'uva di Mazzarrone Igp (Catania), che era la prima a essere disponibile già a fine maggio, ora punta su varietà ancora più precoci, mentre in Puglia, regione da cui arriva oltre la metà di tutta l'uva da tavola italiana, grazie all'introduzione di diverse varietà super precoci e alle nuove tecniche di gestione dei vigneti, la raccolta è stata estesa da maggio a dicembre. La lavorazione (come il confezionamento) si è concentrata nel sud-est della provincia di Bari. Qui quest'eccellenza locale è ora valorizzata anche in chiave turistica. A prendere l'iniziativa l'amministrazione di Noicàttaro, capofila di altri sei Comuni (Rutigliano, Mola di Bari, Castellaneta, Adelfia, Casamassima e Polignano a Mare). È nata così la rete Terre dell'Uva che vuole far scoprire a italiani e stranieri i luoghi dove si raccolgono e si lavorano i succosi acini, con le loro tradizioni, la cultura, il patrimonio gastronomico e le suggestioni dei nuovi chef.



AUTUMN CRISP®

Sono i sentori fruttati, che ricordano la mela, a caratterizzare quest'uva medio-tardiva molto apprezzata. I chicchi, grandi, rotondi e senza semi, sono succosi e spiccatamente croccanti e con un gusto caratterizzato da una leggera acidità. Sodi e polposi sono perfetti da sbocconcellare come snack o da servire come stuzzichini con alimenti dolci, come miele e pistacchio. Anche cotta, l'uva Autumn Crisp® resta molto gustosa e dà il meglio in ricette con carni bianche (in particolare con il coniglio e con l'anatra).



Piatto RanaBa
Ceramica,
ciotolina Claylab
e tovagliolo Broste
Copenhagen.
Indirizzi
a pagina 114



INSALATA DI CONIGLIO CON UVA AUTUMN CRISP

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
260 CAL/PORZIONE

1 grappolo di uva bianca senza semi Autumn Crisp® – 2 cosce di coniglio – 1 cipolla bianca – 1 costa di sedano – 1 foglia d'alloro – bacche di ginepro – 1 cipolla rossa grande – 2 cucchiari di pinoli – prezzemolo – aceto di Sherry (o di mele) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Mondate la cipolla bianca e tagliatela a fette. Lavate il sedano e riducetelo a pezzetti. Mettete le cosce di coniglio in una casseruola con la cipolla, il sedano, alcuni grani di pepe, alcune bacche di ginepro e l'alloro, coprite d'acqua, salate e chiudete con il coperchio. Cuocete a fuoco dolce per un'ora, poi spegnete e lasciate intiepidire.

2 Sgocciolate il coniglio e disossatelo. Disponete la carne in una terrina. Aggiungete gli acini dell'uva tagliati a metà e condite con aceto, olio, sale e pepe.

3 Affettate la cipolla rossa con la mandolina, salatela e conditela con qualche goccia di aceto. Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, uniteli all'insalata con alcune foglioline di prezzemolo, mescolate, guarnite con la cipolla preparata e servite.

CROSTONI CON UVA ALLISON, CAPRINO E CATALOGNA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 70 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

1 grappolo di uva rossa Allison®
– 1 piccolo cespo di catalogna
– 1 cipollotto rosso – 3 caprini
freschi – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe
per i crostoni 400 g di farina
“00” – 3 g di lievito di birra secco
– olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate i crostoni. In una ciotola, mescolate lievito e farina. Versate al centro 1,5 dl d'acqua tiepida, incorporate gradualmente la farina e aggiungete altri 1,5 dl di acqua tiepida, 10 g di sale e 2 cucchiaini d'olio. Mescolate, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 20 minuti.

2 Date alla pasta un primo giro di pieghe: prendete un angolo di impasto, tiratelo e portatelo verso il centro della massa, proseguite allo stesso modo lungo tutto il bordo, infine formate una palla, copritela e lasciatela lievitare per 20 minuti. Ripetete l'operazione altre 2 volte, infine coprite e mettete in frigo fino al giorno dopo.

3 Riportate la pasta a temperatura ambiente per 2 ore. Allargatela in una teglia con le mani oliate. Mescolate 2 caprini con 3-4 cucchiaini di acqua calda, 1 di olio, sale e pepe. Distribuite la crema sulla pasta, lasciate riposare per mezz'ora e infornate a 200° per 20 minuti.

4 Tagliate a tocchetti la catalogna, sbollentatela e ripassatela in padella con il cipollotto affettato sottile e 2 cucchiaini d'olio. Lavate gli acini d'uva, tagliateli a metà e salateli leggermente. Distribuite la catalogna e l'uva sulla pizza bianca, il caprino rimasto a ciuffetti e rimettete in forno per 5 minuti.



UVA DA TAVOLA BONTÀ DI STAGIONE



ALLISON®

Si riconosce per i grappoli belli e regolari, con acini grandi, di un colore intenso, che sfuma dal rosato al violaceo. Piacevolmente carnosì e croccanti, i chicchi hanno un intenso profumo di moscato e un gusto equilibrato, non troppo dolce e con fini sentori di frutti di bosco. Per questo sono ideali da consumare anche come snack. Senza semi, la varietà Allison si sposa bene con formaggi freschi dal sapore acidulo, come i caprini, e con le insalate verdi, a cui aggiunge una bella pennellata di colore.

Piatto e ciotolina
Claylab, tessuto
C&C Milano.
Indirizzi
a pagina 114



COTTON CANDY®

È forse la più golosa delle uve da tavole e non solo perché è molto dolce (il 12% più delle varietà tradizionali), ma anche perché rivela inaspettate e inconfondibili note di caramello e, soprattutto, di zucchero filato, che la rendono unica. È quindi perfetta nei sorbetti e nei dessert, in particolare in quelli a base di panna o di yogurt. I suoi acini grandi, croccanti e polposi si possono mettere in freezer e poi usare al posto del ghiaccio in frullati, frappè e cocktail, come il Daiquiri.

Alzatina e brocca
Claylab. Indirizzi
a pagina 114





PANNA COTTA CON UVA COTTON CANDY AL LIMONE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

1 grappolo di uva Cotton Candy®
– 6 dl di panna fresca – 10 g
di gelatina in fogli – 100 g
di zucchero – 1/2 baccello
di vaniglia – 1 cucchiaino di semi
di papavero – olio per gli stampi
per lo sciroppo 100 g di zucchero
– 1 limone non trattato

1 Fate ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 15 minuti, scolateli e strizzateli. Portate a ebollizione la panna con lo zucchero e la vaniglia incisa. Aggiungete la gelatina e fatela sciogliere mescolando. Filtrate, lasciate intiepidire e versate la preparazione in 4 stampini rettangolari da 2,5 dl leggermente oliati, inserite qualche acino d'uva intero nella panna cotta e mettete in frigo a rassodare per qualche ora.
2 Fate lo sciroppo. Tagliate a julienne la scorza del limone e spremetene il succo. Portate a ebollizione 2,5 dl di acqua con lo zucchero, aggiungete le scorze e cuocete per 10 minuti. Unite il succo di limone e lasciate addensare lo sciroppo. Tagliate a spicchi o a rondelle gli acini d'uva rimasti, immergeteli nello sciroppo e fate raffreddare completamente.
3 Sformate la panna cotta, tagliate a metà ogni porzione per scoprire gli acini all'interno, nappate con lo sciroppo e guarnite con i semi di papavero. Servite completando con l'uva sciroppata.

PADELLATA DI SWEET CELEBRATION E MAZZANCOLLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

1 grappolo grosso di uva rossa
Sweet Celebration® – 4 scalogni
grandi – 1 mazzetto di timo –
20-24 code di mazzancolle
– aceto di mele – 1 bicchierino
di Vermouth bianco – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate
gli scalogni. Scaldate
un'ampia padella
antiaderente con 3 cucchiari
d'olio e rosolatevi
gli scalogni con alcuni
rametti di timo e un pizzico
di sale. Cuoceteli per 10
minuti o finché saranno
teneri spruzzandoli
con un po' di aceto di mele
durante la cottura.

2 Sgranate l'uva, tagliate
a metà gli acini più grandi
e conditeli con un filo
d'olio e una presa di sale.
Sgusciate le mazzancolle
e poi, aiutandovi con uno
stecchino, togliete il filetto
nero, salate e pepate.

3 Alzate la fiamma sotto
la padella con gli scalogni,
aggiungete le mazzancolle
e l'uva, mescolate
e sfumate con il Vermouth.
Cuocete ancora per 2
minuti e servite.



Cucchiaino
Madame Stoltz.
Indirizzi
a pagina 114

UVA DA TAVOLA BONTÀ DI STAGIONE



SWEET CELEBRATION®

È il bel colore acceso degli acini tondi, che va dal magenta al viola, a caratterizzare questa varietà senza semi nata in California. All'assaggio i chicchi sono piacevolmente croccanti e molto succosi, con un sapore fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi e una lieve punta di acidulo che ne compensa la dolcezza. È l'uva ideale da unire all'insalata di pollo e noci, da passare in forno con un mix di erbe, da spadellare con i crostacei o da accompagnare al piatto dei formaggi.



UVA ITALIA

L'anno prossimo compirà un secolo la più famosa delle uve da tavola italiane, un ibrido creato nel 1926 per offrire un prodotto "di lusso". Da allora è diventata una delle più coltivate e consumate di sempre. Del resto l'Italia è l'uva per eccellenza: dolce, succosa e con un netto aroma di Moscato. Si usa per torte, crumble e macedonie, ma si presta anche a piatti salati (come una focaccia farcita), ad accompagnare formaggi erborinati, come il Gorgonzola, e pesci saporiti.



MERLUZZO CROCCANTE CON SALSA D'UVA ITALIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

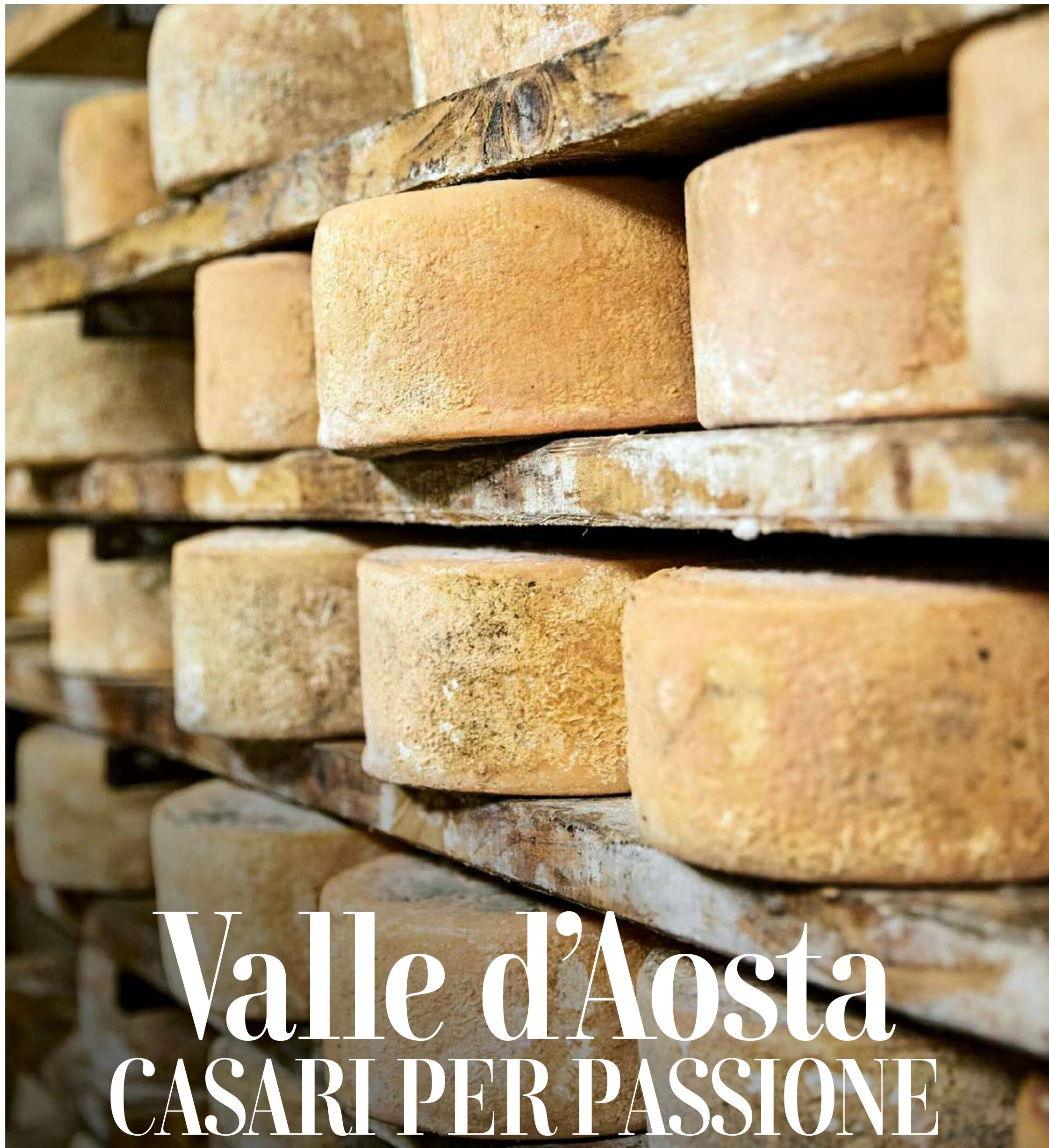
4 filetti di merluzzo da 120 g circa ciascuno – 1 grappolino di uva Italia – 1 cipollotto rosso grande – 1 peperoncino verde dolce – 1 limone non trattato – 1 ciuffo di basilico – olio extravergine d'oliva – peperoncino secco in fiocchi – sale

1 Sgranate l'uva, lavatela e tagliate gli acini a dadini. Private il cipollotto di radichette, guaine esterne e parti verdi, tritatelo grossolanamente, spruzzatelo con il succo di mezzo limone e salatelo. Affettate finemente il peperoncino verde. Riunite in una ciotola l'uva, il cipollotto, il peperoncino, il basilico spezzettato, il succo del mezzo limone rimasto e una grattugiata della scorza. Salate, condite con un cucchiaino d'olio, mescolate e aggiungete un bel pizzico di peperoncino secco.

2 Salate il merluzzo e dividete ogni filetto in 2 pezzi. Attendete 10 minuti, poi asciugateli con carta da cucina e ungeteli leggermente d'olio.

3 Scaldate molto bene una padella antiaderente e fatevi cuocere i tranci di pesce per 3 minuti su un lato e solo per un minuto sull'altro (o poco più). Servite il pesce con il condimento piccante all'uva preparato.

Piatto e ciotola
Ekadea. Indirizzi
a pagina 114



Valle d'Aosta

CASARI PER PASSIONE

OLTRE ALLA FONTINA DOP, DI ANTICHISSIMA ORIGINE, TRA I PASCOLI DELLA REGIONE NASCONO MOLTE ALTRE GUSTOSE E ANCESTRALI SPECIALITÀ VACCINE E, DI RECENTE, ANCHE IRRESISTIBILI CAPRINI E PECORINI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro, foto dei piatti di Laura Spinelli,
ricette di Giovanna Ruò Berchera, in cucina Elena Tettamanzi

Daniele Morzenti, produttore di formaggi di pecora ad Aymavilles, nella valle di Cogne. Le sue pecore pascolano nel Parco nazionale del Gran Paradiso, dove le erbe danno gusto e profumo al latte. A destra, la valle di Gignod.



SEUPETTA
A LA COGNEINTZE
(ZUPPA DI COGNE)

pag. 100



Qui sopra, Christian Duclos che, insieme al padre Lorenzo, gestisce l'azienda agricola di famiglia: i Duclos allevano 60 mucche e dal loro latte ricavano diversi formaggi, sia freschi sia stagionati, ma soprattutto la fontina Dop.

TORTA ALLE ERBE DI MONTAGNA
E TOMA DI GRESSONEY

pag. 100

Edi Consol mostra la toma di Gressoney, a latte crudo parzialmente scremato. D'inverno Consol conferisce il latte alla cooperativa, mentre d'estate, quando le sue mucche pascolano sull'alpeggio di Fontainemore, produce in proprio.



A sinistra, Fulvio Cheillon mostra una delle capre di razza Saanen che alleva ad Arliod, frazione di Gignod. Con il loro latte, Cheillon produce, tra gli altri, i "crottin" (al centro, nella foto sotto), piccoli formaggi tondi a crosta fiorita, con pasta molle e compatta e dal gusto delicato.



GIRANDOLE
DI CARPACCIO
AL CAPRINO
E CRESCIONE

pag. 100



C'è un angolo d'Italia dove l'arte casearia è tutt'uno con l'ambiente montano e la cultura locale, la Valle d'Aosta. Ogni racconto gastronomico dedicato alla regione sarebbe incompleto se non avesse come protagonista la fontina Dop e se non tenesse conto che da ogni valle che volge lo sguardo al corso della Dora Baltea discende una galassia di tome, caprini e prodotti caseari apprezzati a livello internazionale. Concorrono a questa unicità le bovine da latte, quasi esclusivamente di razza valdostana, alimentate con erbe alpine in estate e fieno locale d'inverno.

Accade per la toma di Gressoney, che nasce nella conca del Lys. "È diversa da tutte le altre perché la sua produzione è legata alla tardiva crescita di erbe e fiori sui dossi erbosi e alla raccolta del fieno avanti nella stagione", spiega René Betemps, responsabile qualità per la Cooperativa Produttori Latte e Fontina Valle d'Aosta, alla quale è affiliata anche la Fromagerie Vallée de Gressoney. "Della Fromagerie fanno parte diversi soci che conferiscono meno di 40 litri di latte al giorno, piccole realtà che a loro volta si prendono cura dei pascoli". La toma di Gressoney è un formaggio a latte crudo parzialmente scremato prodotto tutto l'anno e stagionato almeno 60 giorni. La scrematura non elimina il bouquet di aromi del latte e permette agli allevatori di produrre anche il burro, un tempo essenziale e tutt'ora ricercato. Anche Edi Consol in inverno conferisce il latte delle proprie 20 bovine alla Fromagerie mentre da giugno a fine settembre lavora quello dell'alpeggio Vercosa, a 1800 metri di altitudine nel comune Fontainemore. "Le tome estive possiedono profumi e gusto più decisi, connotati dall'intensità aromatica del latte e da una prolungata scia erbacea".

Nella vicina valle di Champoluc, la Fromagerie Haut Val d'Ayas realizza, tra gli altri, il Vallée d'Aoste Fromadzo Dop. Le 3500 forme da 3 kg cadauna prodotte in un anno fanno di questa Dop una delle più esigue esistenti di latte vaccino. "La sua nascita dipende dalla necessità di utilizzare il latte dei piccoli allevamenti, che viene scremato e lavorato una volta al giorno. La pasta risulta elastica, con occhiatura caratteristica e ha un gradevole profumo di erbe", spiega Danilo Grivon, il presidente della Fromagerie. Inoltre il sapore è dolce con un retrogusto amaricante, che è la sua vera nota distintiva.

A dominare il panorama della Valle d'Aosta tuttavia è la fontina Dop, il suo principale prodotto caseario,

dipinta persino negli affreschi del castello di Issogne, risalenti al 1480. Ancora oggi riveste un ruolo fondamentale per il sistema agricolo valdostano e il suo rigoroso disciplinare di produzione rappresenta uno degli elementi più convincenti del legame tra prodotto e ambiente: ad essa infatti si deve la presenza di un radicato sistema cooperativistico che permette ai piccoli e piccolissimi allevatori di mantenere vivi i centri di montagna. Christian Duclos è uno dei suoi produttori: ha ereditato il lavoro dal padre e alleva 60 vacche, dal cui latte ricava per il 90% fontina Dop. "Prodotta a latte crudo e intero da una sola munta, conserva i principi nutritivi, i sapori, gli aromi dell'alimentazione del bestiame. I pascoli sono perlopiù permanenti e vi crescono oltre 500 specie botaniche, tra cui l'erba mazzolina, l'eliantemo e il trifoglio alpino", illustra Duclos nella sala degustazione dove si può provare fontina Dop di diverse stagionature. Il marchio a inchiostro alimentare verde che riproduce una catena di monti, la crosta sottile color mattone, la pasta morbida, elastica, fondente e profumata sono solo le premesse alla sua estrema bontà e versatilità in cucina.

In Valle d'Aosta però non esistono solo formaggi vaccini. "Dopo avere frequentato il corso presso la scuola lattiero casearia di Poligny, in Francia, mi sono dedicato all'allevamento di capre e alla produzione di formaggi", ricorda Fulvio Cheillon tra i belati delle sue Saanen. "Nel 2007, in Valle d'Aosta, i formaggi a crosta fiorita, pasta molle e compatta, si potevano considerare una novità". Il mercato gli ha dato ragione e oggi i suoi *crottin*, piccoli e a latte crudo, sono ricercati per la loro consistenza e il gusto delicatamente caprino.

Non distante dal castello di Aymavilles, chi predilige i formaggi di pecora deve visitare infine Daniele Morzenti che ha creato il suo allevamento nel 2015. "Dopo un periodo di titubanza, i consumatori hanno cominciato ad apprezzare le fini note vegetali e delicatamente piccanti dei miei prodotti", dice Morzenti a cui va il merito di aver aggiunto un ulteriore tassello al già variegato mondo dell'arte casearia valdostana.

le nostre scelte

Fromagerie Vallée de Gressoney

Frazione Capoluogo, 85
Fontainemore (AO)
Telefono 0125832198

Fromagerie Haut Val d'Ayas Soc. Coop.

Rue Trois Villages, 1
Brusson (AO)
Telefono 0125301117

La Petite Ferme di Fulvio Cheillon

Frazione Arliod, 1
Gignod (AO)
Telefono 3490575608

Azienda Agricola Edi Consol

Località Seingles
Issime (AO)
Telefono 3802606928

Azienda Agricola Casearia Chez Duclos

Frazione Petit Quart,
Gignod (AO)
Telefono 01651825152

Azienda Agricola Daniele Morzenti

Frazione Micheley
Aymavilles (AO)
Telefono 3474746630

TAPPE DEL GUSTO VALLE D'AOSTA, CASARI PER PASSIONE

SEUPETTA A LA COGNEINTZE (ZUPPA DI COGNE)

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

300 g di pane semi integrale raffermo – 250 g di riso per risotti – 250 g di fontina Dop preferibilmente d'alpeggio – 1 litro circa di brodo di carne – 100 g di burro chiarificato – 70 ml di vino bianco – 1/2 cucchiaino di miscela di cannella e noce moscata – 3-4 rametti di timo – sale

1 Tagliate il pane a fettine sottili e fatelo rosolare in una larga padella con poco burro, fino a renderlo croccante. Tostate il riso in un tegame con un cucchiaino di burro, sfumate con il vino, versate 500 ml di brodo profumato con la metà delle spezie e cuocete senza mescolare per 10-12 minuti in modo da portare il riso a circa 2/3 della cottura. La preparazione dovrà rimanere molto brodosa quindi, se necessario, aggiungete ancora un po' di brodo. Regolate di sale.

2 Imburrate un tegame in terracotta che possa andare in tavola o una pirofila a fondo pesante, disponete sul fondo uno strato di risotto, coprite con uno strato del pane preparato e uno di fontina a fettine e ripete gli strati una seconda volta. Bagnate con un po' di brodo se il riso si fosse asciugato troppo. Guarnite con una presa di spezie, con il resto del burro e foglioline di timo.

3 Mantenete in caldo o passate in forno per qualche minuto in modo che la fontina possa fondere bene.

TORTA ALLE ERBE DI MONTAGNA E TOMA DI GRESSONEY

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
480 CAL/PORZIONE

500 g circa di erbe spontanee miste già pulite come spinaci di montagna, silene, punte di ortiche, borsa del pastore, fiori di trifoglio rosso alpino (in alternativa potete usare spinaci coltivati ed erbe) – 1 piccolo cipollotto – 4 cucchiaini di farina 00 – 4 cucchiaini di farina di mais macinata fine – 4 cucchiaini di pangrattato (+ quello per la teglia) – 2-3 uova – 150 g di toma di Gressoney Dop di 40-60 giorni di stagionatura – 4 cucchiaini di formaggio stagionato grattugiato – 2-3 dl di latte fresco intero – 50 g di burro (+ quello per la teglia) – sale

1 Mondate e tritate il cipollotto. Scaldate circa 20 g di burro in un tegamino, fatevi appassire il cipollotto, spegnete e lasciate intiepidire. Lavate tutte le erbe, scolatele e tritatele grossolanamente al coltello. Tagliate la toma di Gressoney a lamelle sottili o a strisciole corte.

2 Raccogliete le erbe tritate in una ciotola capiente, unite la farina, la farina di mais, il pangrattato, la toma e il formaggio grattugiato, le uova sbattute, 2 dl di latte e il cipollotto soffritto. Salate e amalgamate bene il tutto. Il composto dovrà risultare molto morbido: premendo con il palmo sull'impasto, questo dovrà sollevarsi attorno alla mano. Quindi, se necessario, aggiungete ancora un po' di latte.

3 Versate il composto in una pirofila rettangolare o in una teglia di 26 cm di diametro imburrata e cosparsa di pangrattato. Distribuite in superficie il resto del burro diviso a fiocchetti e cuocete il tortino in forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, finché tenderà a colorirsi leggermente in superficie. Lasciate riposare la torta per circa 15 minuti, poi tagliatela a quadrotti e guarnitela, a piacere, con fiori di trifoglio rosso o di timo serpillio.

GIRANDOLE DI CARPACCIO AL CAPRINO E CRESCIONE

FACILISSIMA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
580 CAL/PORZIONE

12 fettine di girello di manzetta di razza bovina valdostana, tagliate sottili (leggermente più spesse del carpaccio classico) – 200 g di caprino di capra valdostana cremoso – 30 g di noci – 10 steli di erba cipollina – 2-3 manciate di crescione di fonte – 50 g di formaggio stagionato valdostano tipo gratin o vieux – 1 fettina di aglio – olio di noci – aceto di lamponi o di pere Martin Sec – sale – pepe bianco

1 Lavorate il caprino con una forchetta fino a ottenere un composto omogeneo, poi unite qualche scaglia di formaggio stagionato, 2 cucchiaini di crescione e di erba cipollina tagliuzzata, l'aglio spremuto e le noci tritate. Regolate di sale, pepate e amalgamate bene.

2 Salate e pepate leggermente la superficie delle fettine di carne, spalmatele con la crema di caprino preparata, quindi avvolgetele su se stesse formando degli involtini.

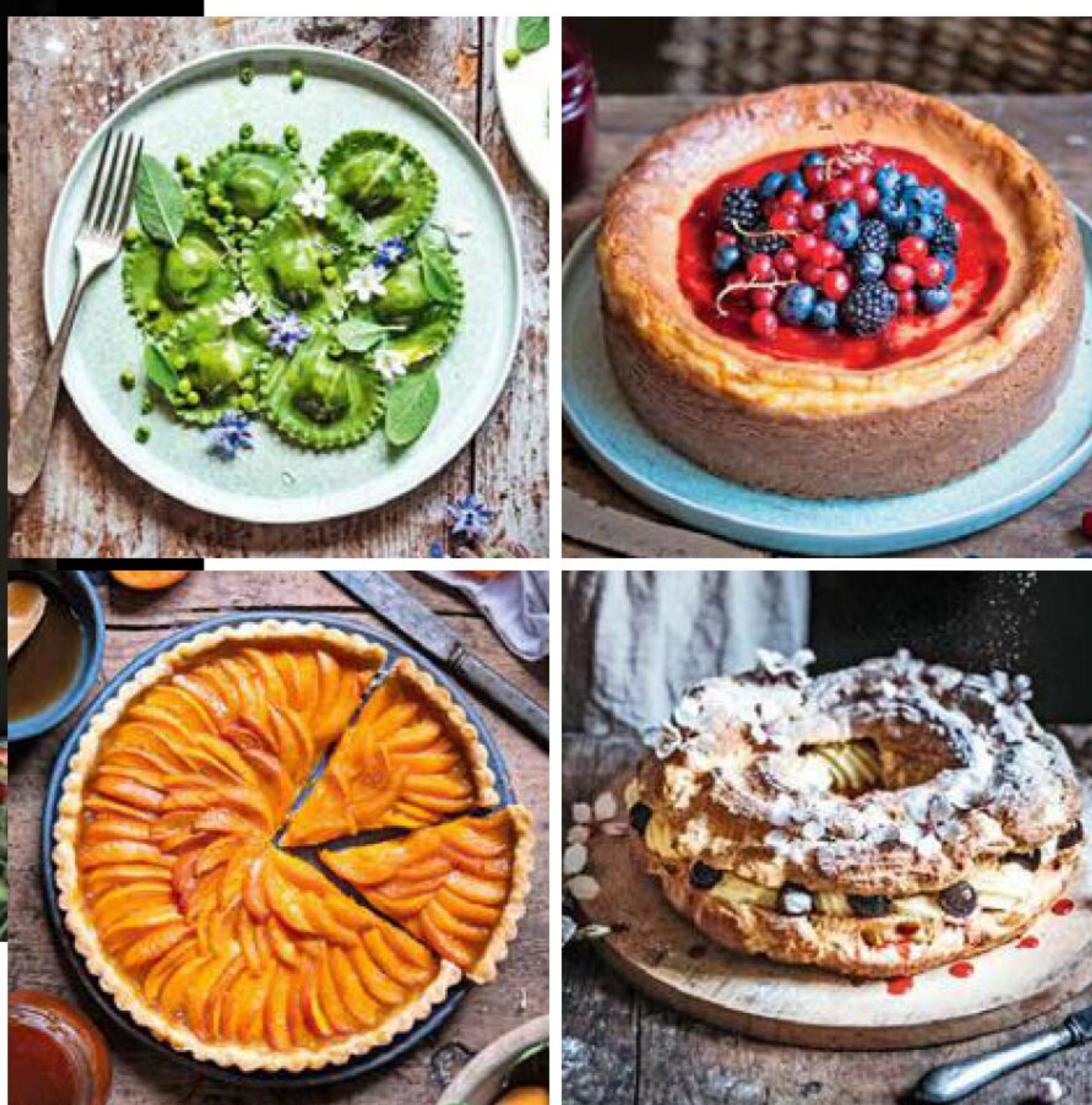
3 Tagliate gli involtini a rondelle spesse 2-3 cm e mettete le girandole ottenute sul piatto di portata aggiungendo qualche fogliolina di crescione. Preparate una vinaigrette emulsionando qualche cucchiaino di olio di noci con pochissimo aceto, usatela per condire gli involtini e servite.

mondo digital
SUGGERIMENTI DAI NOSTRI SMARTPHONE

Social Food

seguiteci su   

L'UNA È ESPERTA DI PASTICCERIA E CINEMA, L'ALTRA AMA LA SEMPLICITÀ E I BUONI SAPORI DELLA CAMPAGNA. AD ACCOMUNARLE UN BLOG DI SUCCESSO E TANTE RICETTE SU INSTAGRAM. LE TROVERETE ANCHE SUL NOSTRO ACCOUNT



ORIGINARIA DI FROSINONE, **ANTONELLA PAGLIAROLI** HA STUDIATO CINEMA E TEATRO AL DAMS DI BOLOGNA PER POI REALIZZARE CHE LA VERA MAGIA STAVA IN CUCINA, TRA I FORNELLI DI NONNA E MAMMA. DAL 2013 HA QUINDI DATO VITA AL BLOG **FOTOGRAMMIDIZUCCHERO.COM** CON CUI È RIUSCITA A UNIRE LE SUE DUE GRANDI PASSIONI: IL CINEMA E LA PASTICCERIA. "NON A CASO LA MIA PRIMA RICETTA È STATA LA CRÈME BRÛLÉE DI AMÉLIE, TRATTA DEL CELEBRE FILM FRANCESE", RICORDA. CON IL TEMPO SI È SPECIALIZZATA IN FOTOGRAFIA E DAL 2015, OLTRE AD ALIMENTARE I SUOI PROFILI SOCIAL, COLLABORA CON RIVISTE E PORTALI DI CUCINA REALIZZANDO VIDEO E FOTO-RICETTE PER BRAND NAZIONALI E INTERNAZIONALI.

FOOD BLOGGER E CONTENT CREATOR, È NATA E CRESCIUTA IN CAMPAGNA, COME AMA SOTTOLINEARE LEI STESSA, TRA **LE COLLINE PIACENTINE**. APPASSIONATA DI CUCINA E FOTOGRAFIA, DA ANNI CONDIVIDE LE SUE RICETTE NEL BLOG PROFUMODICANNELLAECIOCCOLATO.COM E SU DIVERSI SOCIAL TRA CUI INSTAGRAM DOVE PROPONE SOPRATTUTTO VIDEO RICETTE. "LA VITA IN CAMPAGNA MI HA PERMESSO FIN DA BAMBINA DI SCOPRIRE LA BELLEZZA DELLA NATURA E DELLE PICCOLE COSE", DICE VALENTINA. "ED È PROPRIO DAGLI **INGREDIENTI SEMPLICI E DI STAGIONE** CHE PRENDONO VITA LE MIE RICETTE DOLCI E SALATE, FACILI DA REALIZZARE E DAVVERO ALLA PORTATA DI TUTTI".





COURTESY FONTE DI FOIANO



L'olio sposa il pomodoro

SINERGIE TRA DUE BIG DELLA CUCINA MEDITERRANEA: CRUDI O COTTI SONO UNA COPPIA FORMIDABILE E SI ESALTANO A VICENDA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

Per molti è la merenda ideale dell'estate: una fetta di buon pane, dei pomodori ben maturi, schiacciati quanto basta a irrorare la mollica, qualche granello di sale e un'aggiunta generosa di olio extravergine d'oliva. In Spagna, poi, il *pan con tomate* è la colazione quotidiana, con il pomodoro spesso frullato e amalgamato con l'olio, da spalmare generosamente sul pane: un rituale sano e delizioso per dare il via alle giornate. E nella cucina italiana le occasioni in cui l'olio extravergine d'oliva e il pomodoro s'incontrano sono tantissime: dalla pappa al pomodoro della tradizione toscana, sui cui è perfetto un filo di olio Toscano Igp, versatile ed equilibrato ma di carattere, agli spaghetti al pomodoro, vero e proprio emblema culinario tricolore per il quale possiamo scegliere un Moraiolo umbro ben equilibrato

o una più morbida Nocellara siciliana, in base ai gusti personali. Per non parlare della pizza, Margherita e marinara in primis, cui un filo d'olio aggiunto appena fuori dal forno dona un aroma irresistibile e completa questo piccolo capolavoro gastronomico basato sulla semplicità. Su entrambe, si può scegliere un olio dalle note aromatiche di pomodoro ma con una buona componente erbacea, come quello laziale di Itrana o quello campano di Ortice. Mentre, tornando alla Spagna, ecco gazpacho e salmorejo dove i pomodori maturi, insieme a cetrioli, peperoni, pane e altri ingredienti, incontrano un olio profumato. In questo caso si può guardare alla Puglia, scegliendo una Coratina ben modulata o una Peranzana dalle piacevoli note aromatiche ma non troppo potente, o anche usare un eccellente extravergine iberico da varietà Hojiblanca.

TRA STORIA E GEOGRAFIA

Olio e pomodoro hanno molte cose in comune, per esempio le origini remote: l'olivo arrivò nella parte meridionale della Penisola tra il VI e il IV secolo a.C., mentre il pomodoro giunse a noi dopo la scoperta delle Americhe, e si diffuse a uso alimentare solo tra il Settecento e l'Ottocento. Inoltre, le piante si sono adattate molto bene all'ambiente mediterraneo, diventando elementi imprescindibili per le consuetudini alimentari locali, tanto che spesso dove nascono i pomodori più pregiati si trovano anche ottimi extravergine.

UN BINOMIO PERFETTO ANCHE PER LA SALUTE

Diversi studi, come quello condotto dall'Università Federico II di Napoli, dimostrano che l'incontro tra olio e pomodoro funziona sia a crudo che a cotto. Anzi, in quest'ultimo caso dal punto di vista della salute è anche meglio. L'extravergine, infatti, oltre a fungere da "solvente" per i carotenoidi del pomodoro e favorirne l'assorbimento, con i propri antiossidanti protegge le componenti nobili del pomodoro durante la cottura. Dunque l'attività benefica, anziché diminuire, aumenta: dopo il consumo di alimenti cucinati a base di pomodoro e olio extravergine (da un sugo veloce al ragù) aumentano le difese antiossidanti.

PAPPA COL POMODORO ALLA TOSCANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

500 g di pane toscano leggermente raffermo – **800 g di pomodori pelati** – **1 cucchiaino di zucchero** – **2 spicchi d'aglio** – **brodo vegetale (facoltativo)** – **un mazzetto di basilico fresco** – **peperoncino in polvere** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Tagliate il pane toscano a fette e disponetele, senza sovrapporle, sulla placca. Tostate le fette nel forno già caldo a 200° per circa 5 minuti. Spellate gli spicchi d'aglio, eliminate l'eventuale germoglio e strofinateli sulle fette di pane. Sgocciolate i pelati e passateli al passaverdure.

2 Disponete le fette di pane in una casseruola, meglio se di coccio. Versate i pomodori passati e abbondante brodo o acqua bollenti.

Salate, pepate e unite lo zucchero. Cuocete il tutto a fuoco basso per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto con la frusta a mano, finché il pane diventerà un composto morbido e omogeneo e il liquido sarà evaporato.

3 Profumate la pappa con il basilico spezzettato e con un pizzico di peperoncino e mescolate. Trasferite la pappa in piatti fondi o ciotoline individuali, condite con un filo di olio crudo, sale e pepe e servite.

In generale, quando c'è il pomodoro il consiglio è di scegliere un olio dal profilo erbaceo, se pure con gentili note dello stesso ortaggio: possibilmente, che tendano più alla parte verde della foglia o del pomodoro acerbo, che a quello maturo, per contrastarne ed esaltarne profumo e sapore senza risultare ridondante. Entrambe le piante, poi, sono contraddistinte da una grande varietà di cultivar, ciascuna capace di adattarsi a determinate condizioni geografiche e climatiche, con caratteristiche organolettiche che la rendono più adatta a determinati usi. Così, ad esempio, ci sono le olive da mensa e quelle da olio (o quelle cosiddette "a duplice attitudine"), e ci sono i pomodori da salsa, quelli da insalata e così via. L'importante è saper scegliere bene.

Sodalizi perfetti

Peranzana Olio De Carlo, Bitritto (BA)

Ottenuto da olive di varietà Peranzana in purezza, è un fruttato medio ampio e avvolgente con bei sentori di carciofi, mandorla, pomodoro e rucola. Ben equilibrato nei toni di amaro e piccante, è ideale su un fresco gazpacho (bottiglia da 500 ml, 21 euro).

Olio Toscano Igp Bolgheri Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI) Blend di cultivar toscane (Frantoio, Moraiolo e Leccino) con spiccato carattere erbaceo e bei sentori di carciofo, menta e rosmarino, note di cicoria, pepe nero e mandorla verde. È ideale per la pappa al pomodoro (bottiglia da 500 ml, 18 euro).

Ortice Riserva Frantoio Romano, Ponte (BN)

Da olive della varietà tipica del Beneventano, è un olio complesso e armonico con note di pomodoro acerbo che si accompagnano a quelle di erba tagliata, erbe officinali, carciofo e mandorla fresca. Perfetto sulla pizza e su tutte le preparazioni con il pomodoro (bottiglia da 500 ml, 15 euro).



Catarratto

È LA PIÙ ANTICA VARIETÀ
A BACCA BIANCA DELLA SICILIA.
DI CUI RACCONTA L'ANIMA
ASSOLATA E LA CUCINA PRODIGA
DI PESCI, CARNI E ORTAGGI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



l'accostamento

La chiave per dare spessore all'esperienza dei sensi è nella selezione di verdure da terre vive e saporite. In Sicilia può capitare che le viti di Catarratto condividano lo spazio con gli orti delle stesse famiglie che custodiscono i vigneti. Assicurata tale sapida contiguità, al vino resta il delizioso scenario del contatto con il farro, grazie anche alla reciproca capacità di magnetizzare l'eredità del condimento, formaggio compreso.

L'INCONTRO CON I CEREALI

Il **Pietragialla** de **La Chiusa** è un aereo Catarratto del Belice: agisce leggiadro sulla parte odorosa degli ingredienti, trasferendola intatta nel solco della lingua. E non importa se, alla fine, diventa parte del gusto del cibo; il ricordo sarà molto piacevole.. Più assertivo è il sapore del **Vurgo Bianco** di **Vite ad Ovest**, il Catarratto ideale quando a incontrarsi c'è la tattilità del crudo e del cotto. Sensibile alla mineralità salina dei vegetali è il **Lunaria** di **Sergio Genuardi**, dall'equilibrio verace che sviluppa con il cibo un confronto in crescendo.

INSALATA DI FARRO ESTIVA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

**250 g di farro perlato – 150 g di quartiolo
– 100 g di pomodorini ciliegia – 100 g
di pomodorini gialli – 4 zucchinette
novelle con il fiore – 1 peperone rosso
– 1 peperone giallo – 1 limone non trattato
– 1 mazzetto di basilico – 2 rametti di timo
– 1 cucchiaino di paprica dolce – olio
extravergine d'oliva – sale**

1 Lessate il farro in abbondante acqua bollente salata per circa 40 minuti. Spennellate i peperoni con poco olio, disponeteli su una teglia rivestita con carta da forno e cuoceteli sotto il grill del forno finché saranno morbidi e abbrustoliti. Trasferiteli in una ciotola, copriteli e lasciateli raffreddare. Scolate il farro, conditelo con 2 cucchiaini di olio, salatelo e lasciatelo raffreddare.

2 Staccate i fiori delle zucchinette, privateli del pistillo e tritateli grossolanamente. Lavate le zucchinette, spuntatele e riducetele a rondelle sottili. Lavate i pomodorini e tagliateli a fettine. Pulite e spellate i peperoni, riduceteli in falde, tamponatele con carta da cucina e tagliatele dadini. Lavate basilico e timo, asciugateli e tritateli. Mescolate le verdure preparate con il farro, il quartiolo sbriciolato e il mix di erbe.

3 Lavate e asciugate il limone, grattugiate metà della scorza con una grattugia a fori medi e trasferitela in una ciotolina. Unite il succo di 1/2 limone, la paprica, una presa di sale e 4-5 cucchiaini di olio, emulsionate il tutto con una piccola frusta e condite l'insalata.



Tra i filari assolati di Sicilia, dove il mare e il vento lambiscono dune e pietraie cresce un'uva bianca che da secoli racconta l'anima dell'isola: il Catarratto. Arcaico, tenace e generoso, questo vitigno trattiene luce e memoria. Non grida, ma sussurra storie di vendemmie passate, con la discrezione di chi sa durare nel tempo.

Si distingue per un grappolo di medie dimensioni, piramidale, allungato e compatto, con due ali. Assai resistente alle malattie della vite, è considerata la più antica varietà a bacca bianca dell'isola. Giunse

nel VII secolo a.C. tramite i Fenici, sebbene le prime testimonianze scritte risalgano solo al 1696. A livello genetico si pensa sia un progenitore della Garganega, uva particolarmente diffusa in Veneto, nonché padre del Grillo, originato da un incrocio naturale col Moscato di Alessandria, noto qui come Zibibbo.

A differenza di oggi, in passato il Catarratto era apprezzato più per la produttività che non per la qualità, come suggerisce anche il suo nome, che in dialetto siciliano richiama l'abbondanza.

segue >

FRITTELLE DI CIPOLLOTTO DI TROPEA

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 10 MINUTI

330 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 – 6 cipollotti di Tropea – 1 uovo – 6 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Versate la farina in una grossa ciotola. Sbattete l'uovo. Sciogliete il lievito in 1/2 dl di acqua tiepida e unitelo alla farina con l'uovo e altri 1,5 dl di acqua. Mescolate prima con un cucchiaino e poi impastate con le mani. Aggiungete una presa di sale e continuate a impastare

per 5 minuti fino a ottenere una pastella semidensa. Coprite la ciotola con pellicola e lasciate lievitare per 2 ore in luogo tiepido.

2 Lavate i cipollotti e puliteli eliminando le radichette e la parte di foglie più coriacea. Staccate le foglie tenere dai bulbi e riducetele a striscioline. Tagliate i bulbi in quarti.

3 Scaldate abbondante olio in un'ampia padella. Immergete gli spicchi di cipollotto nella pastella, sgocciolateli appena e friggeteli in più riprese, su tutti i lati, fino a doratura (circa 1 minuto); scolateli su una gratella. Immergete le foglie dei cipollotti nella pastella e friggetele a cucchiate in più riprese, da ambo i lati (circa 1 minuto); scolatele sulla gratella. Salate e servite.

l'accostamento

Il compito del vino è sempre non togliere un'oncia alla magica fragranza della frittura; impegno reso qui più complesso dalle due diverse parti del cipollotto. Il più diffuso bianco siciliano si gode il delicato contrasto con la superficie dell'involucro in virtù della sua proverbiale freschezza e poi muove la corporeità versatile e sinuosa per allearsi con la tenerezza dei bulbi e mimetizzarsi nella fibra dei gambi.

VINCENTI SUI FRITTI

Francesco Guccione lavora sul Catarratto facendone emergere l'energia sapiente e matura che, al principio, sembra prevalga, poi è il gusto teso del vegetale a ritrovare il proprio spazio. La versione di **Nino Barraco** emana l'idea di un volo a vela, sì un Catarratto che fa respirare la frittura e ne custodisce l'essenza. Sempre di Marsala è il vino di **Marco De Bartoli**, ma le terre sono diverse dal precedente e ne scaturisce un Catarratto dalla maggiore determinazione gustativa, equilibrato nel dosare le proprie forze arrivare fino al cuore del cibo.



Se ne conoscono tre sottovarietà: il Bianco comune, noto anche come Nostrale o Bertolaro; il Lucido, chiamato pure Bianco lustro o Castellaro (alle Eolie), meno alcolico e più acido, a grappolo serrato o spargolo (con acini distanziati); e l'Extra-lucido, così detto per la quasi totale assenza di pruina (patina cerosa naturale), ancora acido. Tuttavia solo le prime due sottovarietà sono catalogate ufficialmente. Nel 2018 il disciplinare ha autorizzato il solo sinonimo "Lucido" in etichetta, per semplificarne la comprensione all'estero.

Il Catarratto dà il meglio in zone collinari, ventilate, con buone escursioni termiche e temperature miti,

vitato su suoli calcarei o argillosi. La diffusione è più marcata nella Sicilia occidentale, ma lo troviamo anche in altre aree. Oggi rappresenta oltre il 30% del vigneto isolano (30.000 ettari) ed è l'uva bianca più coltivata.

È parte integrante di numerose denominazioni, in primis nella provincia di Trapani, dove ha trovato un habitat ideale grazie alla resistenza alla siccità. Nella composizione del Marsala è stato sostituito dal Grillo, più adatto all'ossidazione. Ciononostante, resta protagonista in altre Doc della zona: Salaparuta, Alcamo, Erice e Menfi. Lo si può incontrare anche in alcune denominazioni delle province di Palermo, *segue >*

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di maiale – 100 g di pancetta
tesa a fettine – 150 g di zucchinette
– 130 g di pistacchi sgusciati – 30 g
di mandorle sgusciate – 20 g di grana
padano Dop grattugiato – 1 cucchiaino
di capperi in salamoia – 5 rametti di
prezzemolo – olio extravergine d'oliva
– sale – pepe

1 Scottate i pistacchi in acqua
bollente per 1 minuto, scolateli,
spellateli e frullatene 100 g in un
piccolo mixer con il grana e un pizzico
di sale per ottenere una pasta liscia.

2 Massaggiate il filetto con sale
e pepe, spalmatelo con la pasta
di pistacchi e avvolgetelo
con le fette di pancetta
accavallandole leggermente. Legatelo
con qualche giro di spago da cucina
e rosolatelo in padella con un po'
d'olio girandolo su tutti i lati fino a
doratura. Trasferitelo in una teglia
rivestita con carta da forno
e infornate a 200° per 25 minuti.
3 Intanto, lavate le zucchinette,
spuntatele e tagliatele a fettine.
Lavate il prezzemolo. Con un mixer
a immersione frullate le zucchinette
con le mandorle, il prezzemolo,
i capperi sgocciolati, 5 cucchiai d'olio
e una presa di sale. Servite l'arrosto
con sopra i pistacchi rimasti tritati
e la salsa di zucchine a parte.

l'accostamento

È ragionevole pensare che
il Catarratto ideale sulla cucina di
mare. Tuttavia la scelta di vinificarlo
in rosso, lasciando per alcuni giorni
il mosto a contatto con le bucce
e le altre parti solide, come
i vinaccioli, ha generato una serie
di variazioni sul tema adatte alle
carni. Si tratta di vini dal colore
oro caldo, con riflessi arancio o
ambra, gradualmente nell'ingresso in
bocca ma forti di un epilogo deciso
grazie all'astringenza dei tannini.
La carne di maiale è un'eccellente
opportunità per mettere alla prova
la modalità di accostamento
del Catarratto macerato, a patto
che la sua natura non diventi brutale.

I MACERATI PER LA CARNE

Il **Turi Turi** di **Salvatore Marino**,
etereo nei profumi del mare,
recupera sereno l'unità della bocca
dal lascito della carne. L'ampiezza
de **Il Falco Peregrino** di **Bosco
Falconeria** è sensibile alla crosta
di pistacchi e non si fa sfuggire
la tenerezza del filetto. Più intenso
il rapporto con il **Catarratto
Macerato** di **Fabio Ferracane**:
un gioco di contrasti da cui emerge
una sensazione pulita e ristorante.

servizio giusto

La questione del servizio
del Catarratto si risolve
facilmente. Quando è ottenuto
dalla vinificazione in bianco,
lo teniamo in frigo o nel secchiello
con acqua e ghiaccio
(e un pugno di sale grosso)
per raggiungere i 7-8°, così
da poterlo avere nel calice
a circa 10°: condizione
ideale per apprezzarne
gusto e profumi.
La vinificazione
con le bucce da vita
a un Catarratto più
lento ad aprirsi
e sapore più complesso;
dunque è necessario
conservare le bottiglie
a non meno di 12°
e servire il vino a 14-16°.



le nostre scelte

9 BOTTIGLIE SELEZIONATE PRIVILEGIANDO VARIETÀ DEL TERRITORIO
E APPROCCIO NATURALE NEI CRITERI DI PRODUZIONE



Santa Margherita di Belice Pietragialla La Chiusa

091 328445, € 26
Nasce nella valle omonima a 400 metri d'altezza su terre rosse ventilate: sa di pesca bianca, fiori di campo e ha una bella mineralità; per una focaccia con pomodori e menta.



Vurgo Bianco Terre Siciliane Vite ad Ovest

328 8045773, € 22
Vigne ad alberello con basse rese per ettaro, grande rispetto della natura e fermentazioni spontanee: ne esce un vino di personalità da accostare al cous cous trapanese.



Lunaria Terre Siciliane Sergio Genuardi

340 7033802, € 37
Provincia di Agrigento, viti a 570 metri sul mare, suoli gessosi e calcarei: il Catarratto, macerato 5 giorni sulle bucce, assume il compito di seguire una pasta alla Norma.



Catarratto Terre Siciliane Francesco Guccione

347 2993492, € 23
Entroterra palermitano, vigne a 500 metri di altitudine, un Extra lucido dal carattere deciso ma di grande finezza, "necessario" con un sauté di frutti di mare.



Catarratto Terre Siciliane Nino Barraco

389 7955357, € 24
Le terre nere di Marsala, a due passi dal mare, sono il territorio d'elezione della varietà che qui esprime vive intensità e sapidità, adatte alle sarde a beccafico.



Lucido Terre Siciliane Marco De Bartoli

0923 962093, € 15
Considerata un'istituzione per il Marsala, questa cantina non poteva che realizzare un Catarratto eccellente, di forza ed eleganza: è ideale sullo sfincione di acciughe.



Turi Turi Terre Siciliane Salvatore Marino

339 7771491, € 15
Pachino, 7 km dallo Jonio, il Catarratto, qui Mantiddatu (mantellato), è versatile e di tempra mediterranea. Abbraccia i sauri all'agghiata.



Falco Peregrino (Terre Siciliane Igp) Bosco Falconeria

091 8789083, € 21
I filari, a Partinico, sono un esempio di biodiversità. L'azienda non aggiunge solfiti a un bianco duttile che arriva puntuale sul pesce spada al salmoriglio.



Catarratto Macerato Terre Siciliane Fabio Ferracane

340 2437177, € 21
Resta sulle bucce per 19 giorni ed è ha i solfiti quasi a zero. L'ambra del colore apre una esibizione gusto-olfattiva tesa e sensuale, adeguata al farsumagru.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

GLOSSARIO

VINIFICAZIONE IN BIANCO

Riguarda tutte le varietà di uva che non possiedono sostanze coloranti (polifenoli), quindi dette "bianche" anche se sono verdine, gialle, ramate, ambrate, rossicce... Il cui colore non acquisisce nuovi elementi, ma si modifica (per ossidazione) alla luce del sole. Inoltre, si possono ottenere vini "chiari", per esempio alcuni rosati, da uve rosse o nere che subiscono la medesima pratica, detta pressatura soffice. Questo processo si realizza con un torchio orizzontale all'interno del quale una membrana pneumatica comprime delicatamente gli acini e lascia scaturire il mosto fiore. Questo è il succo che ha un contatto minimo con le bucce e se ne separa insieme alla maggior parte della polpa e ai vinaccioli. In tal modo si evita l'astringenza dei tannini e si esaltano note odorose fresche di frutta e aromatiche di fiori, erbe e spezie. La gran parte dei vini bianchi nel mondo si fa così; anche, come dicevamo, partendo da uve rosse: vale per esempio per lo Champagne e molti spumanti a base di Pinot Noir, Pinot Grigio e Meunier.



Inquadrate il QR Code qui accanto per trovare il glossario completo dedicato al vino su salepepe.it

Agrigento, Caltanissetta, Messina e Catania, oltre che nella Doc Sicilia e nell'Igt Terre Siciliane. Interessante è il suo impiego nell'Etna Bianco, dove può concorrere fino al 40% per qualificare l'acidità del Carricante e aggiungere corpo e profumi di frutta.

Nei Catarratto prodotti nell'entroterra, le escursioni termiche favoriscono maggiori freschezza e finezza aromatica, spesso esaltate dalle pressature soffici. Ne derivano vini eleganti e di grande slancio. Diversa è invece l'espressione delle zone costiere, dove il clima più mite e l'influenza del mare donano un carattere più solare e generoso. Le macerazioni prolungate contri-

buiscono a esaltare la struttura, l'intensità gustativa e la ricchezza materica del vino, conferendogli una personalità più opulenta e avvolgente.

Che sia di terra o di mare, il Catarratto nel calice profuma di zagara, limoni appena colti, campi arsi al tramonto. A volte è una mandorla amara, altre volte una nota salmastra, ma è sempre un sorso di terra viva, sorretto da una vibrante acidità. È un vino sincero, che non si maschera, soprattutto nell'accostarsi al cibo. È in grado di poter seguire un intero menu di pesce e, quando nasce dal contatto con le bucce, può affrontare complessi piatti di carne, come gli involtini di Bagheria.

sale&pepe shopping



Voiello Nuovo Fusillo

Il nuovo Fusillo Voiello celebra la passione della marca per la qualità e diventa ancora più tenace per un piacere eccezionale. Grazie alle spire più distanziate, il corpo ispessito e la trafilatura al bronzo, trattiene meglio il sugo, mantenendo la sua forma in ogni piatto. Secondo una ricerca commissionata ad AstraRicerche da Voiello è tra i tre formati più amati dagli intervistati (47,5%) e, per ben il 73,4%, è un formato che trattiene i condimenti meglio degli altri.



RECLA SPECK ALTO ADIGE IGP

L'estate è il momento ideale per gustare lo Speck Alto Adige Igp di Recla, eccellenza altoatesina ottenuta da cosce di suino selezionate, speziate a mano, affumicate e stagionate naturalmente per almeno 22 settimane.

Ricco di proteine, senza glutine né lattosio, è perfetto per uno stile di vita sano e salutare. Disponibile in pratiche vaschette da 90 g, è pronto all'uso per snack, aperitivi e piatti freschi estivi.

MILA Yogurt Gusto + Gusto

Mila - Latte Montagna Alto Adige e Loacker, due aziende storiche altoatesine sinonimo di qualità, innovazione e piacere autentico, hanno dato vita ad un nuovo prodotto irresistibile e goloso: un cremoso Yogurt Mila Gusto + Gusto con i croccanti wafer Loacker. Dal gusto e dalla genuinità degli ingredienti, sono stati sviluppati i nuovi gusti dello Yogurt Mila Gusto + Gusto Loacker Edition, che uniscono l'intenso sapore dello yogurt altoatesino con la piacevole golosità del wafer ricoperto di cioccolato.



Convivialità e gusto: i pistacchi conquistano gli italiani

In un contesto di crescente consumo di snack, gli italiani riscoprono le tradizioni alimentari e adottano nuove abitudini sociali. Secondo una ricerca di American Pistachio Growers – associazione no profit che unisce i coltivatori di pistacchi americani – in collaborazione con mUp Research, il 90% degli italiani mangia pistacchi, consumandoli in media 3-4 volte alla settimana. La condivisione di questo snack favorisce il dialogo, crea atmosfera calda e rafforza i legami.



ALDI Squacquerone di Romagna Dop Regione che Vai

Lo Squacquerone di Romagna Dop Regione che Vai nasce dall'amore per il territorio e dalla competenza del caseificio Mambelli, dove la poesia di un prodotto gastronomico d'eccellenza rivive ogni giorno in perfetta armonia con i più alti standard qualitativi moderni e il più rigoroso rispetto della tradizione. Perfettamente spalmabile, è caratterizzato dal gradevole equilibrio tra il gusto delicato del latte ed una fresca nota acidula ed erbacea.



Bauer GRANULARE PESCE

Granulare Pesce Bauer è un preparato pensato per portare in cucina tutto il profumo e la ricchezza aromatica del mare, racchiusa in un prodotto naturale, genuino e sostenibile.

Lavorato con cura artigianale e attenzione per ogni dettaglio, questo granulare è il tocco perfetto per donare intensità e profondità a risotti, zuppe e sughi di pesce. Senza glutine, lattosio e glutammato monosodico aggiunto, si rivela adatto anche a chi ha particolari intolleranze o segue regimi alimentari specifici.

Nel piano cottura singolo portatile Tillreda i comandi a sfioramento/pressione permettono di regolare il calore con precisione. È sicuro da utilizzare grazie al display elettronico con blocco a prova di bambino (cm 27x30,5, 2.000 W, € 49,95). **Ikea**

Piastre a induzione portatili

Leggere, compatte, versatili, sicure e facili da pulire, le piastre a induzione portatili elevano il momento della cottura a un livello di praticità superiore. Il padre di questa tecnologia fu il fisico Michael Faraday, che nel 1831 scoprì il principio dell'induzione elettromagnetica, fondamentale per il funzionamento di questi dispositivi. In pratica: il piano genera un campo elettromagnetico che, attraversando il materiale ferroso della pentola, eccita le molecole e le scalda. Si chiama così appunto perché "induce" il campo magnetico. Infatti, perché funzioni, serve una pen-

VERSATILI E SICURE HANNO SOLO BISOGNO DI UNA PRESA ELETTRICA E PENTOLE CON IL FONDO MAGNETICO PER MANICARETTI HI-TECH

a cura di **Silvia Bombelli**, testo di **Martina Liverani**,
ha collaborato **Simona Bruscin**

tola con il fondo magnetico; per sapere se una pentola lo è, basta usare una calamita: se si attacca, funziona.

Ci vollero naturalmente parecchi decenni prima di applicare questa tecnologia alla cottura. La prima dimostrazione pubblica di una cucina a induzione avvenne negli Stati Uniti alla Fiera del Futuro nel 1957, ma le prime versioni erano poco accessibili al grande pubblico. Solo dagli anni '70 cominciarono a comparire oltreoceano modelli meno costosi come il Cool Top Induction Range di Westinghouse Electric. Parallelamente, in Europa, l'azienda francese Scholtès introdusse nel 1979 una

perfette ovunque

Le piastre a induzione portatili sono una soluzione molto pratica anche per la cucina all'aria aperta e in terrazzo perché, a differenza dei barbecue, non producono fiamme né fumo. Sono ideali anche per girare i video di cucina; infatti, sono protagoniste sempre più frequenti sui social.

SPAGHETTATA PICCANTE CON FRITTO DI ACCIUGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREP. 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti
– **400 g di acciughe**
fresche pulite – **3 fette**
di pancarré – **1 limone**
non trattato – **1 mazzetto**
di prezzemolo – **2 spicchi**
d'aglio – **peperoncino**
– **20 g di pecorino**
grattugiato – **olio di**
semi – **olio extravergine**
d'oliva – **sale**

1 Lavate il limone, asciugatelo, prelevate la scorza e tritatela; lavate e tritate il prezzemolo. Lavate le acciughe e bagnatele con il succo del limone. Spezzettate il pane e tritatelo nel mixer con il pecorino e 1 spicchio d'aglio spellato.
2 Sgocciolate le acciughe, impanatele nel trito di pane lasciando libere le code e friggetele in padella con un dito di olio di semi caldo per 2-3 minuti su entrambi i lati. Al termine scolatele su carta da cucina, salatele e tenetele al caldo.

3 Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e cuocete la pasta. Nel frattempo, rosolate dolcemente l'aglio rimasto tagliato a metà in un tegame con 4 cucchiaini d'olio e una generosa spolverizzata di peperoncino.

4 Scolate gli spaghetti al dente e conditeli subito con l'olio al peperoncino, cospargeteli con la scorza di limone e una spolverizzata di prezzemolo, distribuiteli nei piatti con le acciughe fritte e servite.

gamma di piani cottura a induzione, contribuendo alla diffusione della tecnologia nel continente. Da noi, in Italia, nel 1963, Joe Colombo progettò invece la sua iconica e profetica "Minikitchen", una piccola cucina compatta su ruote che in unico modulo integrava piano cottura, frigorifero e spazio di stoccaggio: nelle versioni successive alla prima ha integrato una piastra a induzione, anticipando l'idea di una cucina portatile.

Nomadismo culinario

La diffusione su larga scala di queste piastre è avvenuta tra il 2000 e il 2010, grazie alla riduzione dei costi di produzione, all'aumento dell'efficienza energetica e alla crescente attenzione alla sicurezza domestica. A partire da quegli anni si è sviluppato molto l'utilizzo delle versioni portatili, specie in contesti alternativi: van, case senza gas o cucine di emergenza. Le piastre a induzione portatili funzionano solo con la corrente elettrica e quindi possono essere utilizzate ovunque ci sia una presa di corrente. Inoltre, a differenza di fornelli a gas o barbecue, non producono fuoco e non generano fumi, il che le rende più sicure in barca o in case con cucine molto piccole. Ecco perché sono anche la soluzione ideale per l'estate. Cucinare in terrazza, in camper e in campeggio, nelle pinete dove non è permesso l'uso di fiamme libere, oppure fronte mare per le spaghettonate di mezzanotte dopo un bagno sotto alle stelle, grazie alle piastre "da asporto" diventa facile e ancor più godibile.





*Richiudibile, la piastra doppia a induzione della linea Iridea si trasporta con facilità: per pentole con diametro dagli 8 cm ai 20 cm e con comandi soft-touch, ha display digitale (cm 73x27, 1.500 W + 2.000 W, € 149,90). **Tognana***

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



*Sicuro da utilizzare grazie al sistema antisurriscaldamento, Plo4 adatto per pentole grandi fino a 26 cm di diametro, ha display digitale ed è regolabile su 10 temperature (cm 27,5x35, 2.000 W, € 69,90). **Girmi***



*Comodo e poco ingombrante, il piano cottura slim Techno Collection è in cristallo nero e d'è regolabile su 5 livelli di intensità. È adatto per pentole con diametro massimo di 26 cm (cm 28x33, 2.000 W, € 49). **Brandani***



*Dotato di timer da 180 minuti e regolabile su 10 livelli di potenza, IK-6162 si riscalda rapidamente ed è facile da utilizzare grazie al pannello di controllo digitale (cm 52x32, 1.500 W + 2.000 W, € 132). **Tristar***



*Doppia, 1998/00 è in vitroceramica. Con 12 livelli potenza e 10 di temperatura, ha sistema di sicurezza per bambini e spegnimento automatico dopo 2 ore (cm 58x35, 2.000 W + 1.500 W, € 120). **Ariete***



*PICo1 (R) Evolutionary Cooking è selezionabile fino a 9 livelli di potenza, ha modalità Boost e una sonda per il controllo della temperatura al cuore dell'alimento (cm 31,5x41, 2.100 W, € 349). **Smeg***



*La funzione Bridge nel piano a induzione 5021-655 Ognidove collega due zone cottura per crearne una sola ampia. Touch control ha 9 settaggi di potenza (cm 52x38, 2.600 W + 3.700 W, € 1.270). **Foster***

design da premio

*Per la cucina all'aperto, CookingRAK Trolley è una tecnologia che unisce la praticità di un carrello portatile con la funzionalità di un piano cottura a induzione (nascosto) che funziona attraverso un campo magnetico. Basta poggiare la pentola, accedere alla app dal telefonino o utilizzare il telecomando e cucinare (cm 120x60x90h, 1.500 W+1.800 W+1.500 W+1.800 W, € 6.000) **RAK Ceramics***



INTERVISTA



Goloso open air

ABBIAMO CHIESTO QUALCHE CONSIGLIO A DAVIDE ZAMBELLI, GIOVANE FOOD BLOGGER TRENINO CHE HA FATTO DELLA CUCINA IMMERSA NELLA NATURA (ANCHE NEI BOSCHI E SULLA NEVE) UNO STILE MOLTO AMATO.

QUALI SONO I VANTAGGI DI CUCINARE OPEN AIR?

ASSAPORARE LA BELLEZZA DI UN LUOGO MENTRE SI SPADELLA È UN GRANDE VANTAGGIO, SOPRATTUTTO QUANDO SI FRIGGE O SI GRIGLIA, PERCHÉ NEPPURE I SISTEMI DI ASPIRAZIONE PIÙ SOFISTICATI ELIMINANO DEL TUTTO GLI ODORI.

I VANTAGGI DELLE PIASTRE PORTATILI?

SPESSO HANNO TASTI FISICI, COMODISSIMI QUANDO SI CUCINA PERCHÉ SI SCHIACCIANO PURE CON LE MANI BAGNATE. QUELLI DI BUONA QUALITÀ, POI, SONO PIÙ POTENTI DELLE PIASTRE FISSE E L'ACQUA BOLLE IN UN ATTIMO.

GLI ERRORI DA NON FARE?

È FONDAMENTALE DISPORRE IL PIANO A INDUZIONE SU UN BANCO D'APPOGGIO FISSO E SENZA NESSUNA PENDENZA. IN PIÙ, È IMPORTANTE FARE ATTENZIONE ALL'IMPIANTO ELETTRICO CUI È COLLEGATO IL PIANO A INDUZIONE PORTATILE: DEV'ESSERE A NORMA E SICURO, SOPRATTUTTO SE CI SONO LIQUIDI NELLE VICINANZE, COME L'ACQUA DELLA PASTA CHE POTREBBE FUORIUSCIRE DALLA PENTOLA.



AZIENDA[®]
OLEARIA
DEL CHIANTI^{SRL}

*Le cose che amiamo si custodiscono
e poi si tramandano*

oleariadelchianti.com



NEL NUMERO DI AGOSTO

C'è qualcosa di più fresco, goloso
e sorprendente del **COCCO**?
Provate i nostri dolci – crostate,
semifreddi, cubotti e cheesecake
– e converrete che no, non c'è. Se
invece avete un'anima salata dovete
sperimentare i **PRIMI** da gustare
FREDDI, le delizie dell'**ORTO
ESTIVO**, i piatti cotti sulla **GRIGLIA**
e le specialità da assaggiare
sui **MERCATI DI PALERMO...**



in edicola dal 23 luglio

Informativa sulla Privacy

I dati personali forniti verranno trattati in conformità con il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR). Il titolare del trattamento è Mens Sana Edizioni S.r.l. I dati saranno trattati per finalità editoriali, inclusa la pubblicazione di contenuti e l'invio di comunicazioni relative ai nostri prodotti e servizi. Il trattamento si basa sul consenso dell'interessato, che può essere revocato in qualsiasi momento. Hai il diritto di accedere, correggere o cancellare i tuoi dati personali. Per esercitare questi diritti, contattaci alla email privacy@mensedizioni.it. I dati saranno conservati per il tempo necessario a soddisfare le finalità per cui sono stati raccolti. Per maggiori informazioni, consulta la nostra informativa completa sulla privacy disponibile al seguente link: www.mensedizioni.it/privacy-policy



Accertamento n. 36 - Certificato n. 9358
rilasciato il giorno 06/03/2024
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

sale&pepe

Mens Sana Edizioni

luglio 2025

DIRETTORE EDITORIALE

Laura Maragliano - laura.maragliano@mensedizioni.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Livia Fagetti - livia.fagetti@mensedizioni.it

REDAZIONE

Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@mensedizioni.it

Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@mensedizioni.it

Ivana Novelli VICECAPOSERVIZIO - ivana.novelli@mensedizioni.it

Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@mensedizioni.it

Silvia Bombelli - silvia.bombelli@mensedizioni.it

Daniela Falsitta - daniela.falsitta@mensedizioni.it

Silvia Viganò - silvia.vigano@mensedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@mensedizioni.it

ICONOGRAFICO

Paolo Riosa - paolo.riosa@mensedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkèmia, Daniela Arsuffi, Alessandra Avallone, Simona Bruscaj, Daniele Cernilli, Chris Court/Taverne Agency/Living Inside, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Columbus Leth/House of Picture/Living Inside, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Manuela Soressi, Luciana Squadrilli, Laura Spinelli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi, Paolo Vizzari

SOCIETÀ EDITRICE: Mens Sana Edizioni Srl, sede legale e amministrativa: Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI).

Amministratore unico: Maurizio Belpietro

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 08/09/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Effeprinting srl, Loc. Miole, SNC, 67063 Le Campora AQ

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 – 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sei email info.abbonamenti@directchannel.it.

Telefono dall'Italia: 02 49572008. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere gli arretrati tramite e-mail agli indirizzi collez@pressdi.it e arretrati@pressdi.it

Gentile Lettore/Abbonato,

desideriamo informarti che Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione è stata oggetto di scissione parziale in favore della società Mens Sana Edizioni Srl, ricomprendendo in tale operazione il trasferimento delle testate Confidenze, Sale&Pepe e Starbene.

Mens Sana Edizioni Srl è subentrata dunque nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente attivato a Sale&Pepe. Di conseguenza, i dati personali che sono stati raccolti da Stile Italia Edizioni Srl sono stati comunicati a Mens Sana Edizioni Srl che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'art. 4 n.7 del Regolamento Europeo n. 679/2016 per le finalità legate alla gestione della testata. Ti informiamo inoltre che i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare Mens Sana Edizioni Srl tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Stile Italia Edizioni Srl in liquidazione, nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi normativa applicabile.

Per maggiori dettagli su come i tuoi dati vengono trattati, ti invitiamo a consultare la nostra informativa sulla privacy al seguente link www.mensedizioni.it/privacy-policy. Per qualsiasi domanda o chiarimento, non esitare a contattarci alla e-mail: privacy@mensedizioni.it

Ti ringraziamo per la continua fiducia e per il sostegno dimostrato.

Cordiali saluti

Mens Sana Edizioni Srl

indirizzi

• 24 BOTTLES,
24Bottles.com

• AMPM,
laredoute.it

• ARIETE,
ariete.it

• ASA SELECTION,
asa-selection.com

• BIMBY,
vorwerk.com

• BRANDANI,
brandani.it

• BROSTE COPENHAGEN,
Brostecopenhagen.com

• CLAYLAB,
claylab.it

• C&C MILANO,
cec-milano.com

• COPERTA STUDIO,
ig@coperta_studio

• CUP&CO,
cup-co.it

• DYKE & DEAN,
dykeanddean.it

• EKADEA,
ekadea.com

• EME POSATERIE,
eme-posaterie.it

• ETSY,
etsy.com

• FASANO CERAMICHE,
fasanocnf.it

• FOSTER,
fosterspa.com

• FRANCESCA REITANO
CERAMICA,
francescareitano.com

• FURLANIS,
furlanis.ne

• GIRMI,
girmi.it

• HUE TABLE STORIES,
huetablestories.com

• ICHENDORF DISTR. DA
CORRADO CORRADI,
corrado-corradi.com

• LA FABBRICA DEL LINO,
lafabbricadellino.com

• LA FORNACINA KERAMIK
STUDIO,
ig@la.fornacina_tableware

• LEAVES CREAMICS,
leavesceramics.com

• LEONE,
leonededecorazioni.it

• MADAME STOLTZ,
madamestoltz.dk

• MEPRA,
theluxuryartmepra.com

• MVH,
mvh.it

• PINTINOX,
pinti.it

• RAK CERAMIKS,
rakceramics.com

• RANABA CERAMICA
TESSUTI,
ranabaceramica.it

• RIESS,
riess.at

• RINASCENTE,
rinascente.it

• SMEG,
smeg.it

• SOCIETY LIMONTA,
societylimonta.com

• TESCOMA,
tescomaonline.com

• TOGNANA,
tognana.com

• TONIOLO CERAMICHE,
ig@tonioloceramiche

• TRISTAR,
tristar.eu

• VALLESUSA CASA,
gabell957.com

Donna
moderna



Torna
Libere
e uguali

**PER UNA NUOVA
IDEA DI PARITÀ**

*Parte la seconda edizione
del nostro progetto volto
a smantellare stereotipi e pregiudizi
per un futuro più equo*

**UNISCITI A NOI PER FAR SENTIRE
LA TUA VOCE**

SEGUICI OGNI SETTIMANA in edicola

e anche su    donnamoderna.com

CON LA COLLABORAZIONE
SCIENTIFICA DI



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



FONDAZIONE
LIBELLULA



H-FARM
COLLEGE



MyEdu

valoreD



GENERALI

Jeep

mediolanum

BANCA

mundys

improve moving life



WINDTRE

Periodici

AN INSTANT CONNECTION RISERVA DUCALE ORO



Ci sono momenti che vorresti non finissero mai, intensi e preziosi. Momenti in cui ogni connessione diventa potente ed intensa. Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione, il nostro vino icona celebra l'eccellenza italiana. Per i tuoi momenti d'oro.



Scopri Tenuta Ruffino Poggio Casciano, vicino Firenze, dove il design incontra i fine wines.

 [ruffino_1877](https://www.instagram.com/ruffino_1877)
 [ruffino1877](https://www.facebook.com/ruffino1877)

 WINEinMODERATION
SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA

GUSTA I NOSTRI VINI
RESPONSABILMENTE

RUFFINO 1877